3 1761 08167412 9

Digitized by the Internet Archive
in 2010 with funding from
University of Ottawa

http://www.archive.org/details/manuelduvoyageur01donn

19
653

MANUEL

DU VOYAGEUR

ET DU

RÉSIDENT AU CONGO

COMITÉ DE RÉDACTION

PRÉSIDENT : **Général DONNY**

SECRÉTAIRE : avocat **WENDELEN**.

MEMBRES :

major **AVAERT**, lieutenant-colonel **BRACONNIER**, lieutenant **BEIRLAEN**, docteur **BOURGUIGNON**, capitaine commandant **CHRISTIAENS**, juge **COUROUBLE**, capitaine commandant **DAENEN**, lieutenants **DEVENYNS** et **DE WULF**, docteur **DRYEPONDT**, lieutenant **DUPUIS**, lieutenant-colonel **FIVÉ**, président du tribunal d'appel **FUCHS**, lieutenant **GERVAIS**, ingénieur **GOFFIN**, capitaine commandant **HANEUSE**, lieutenant **HANOLET**, lieutenant **LEMAIRE**, intendant **MALFEYT**, capitaine **MASUY**, vétérinaire **MEULEMAN**, capitaine **MILZ**, lieutenant **NYS**, capitaine commandant **PETILLON**, major **ROGET** ingénieur **ROLIN**, ancien capitaine commandant de l'État du Congo **ROM**, lieutenant **SILLYE**, lieutenant **TOMBEUR**, intendant **VAN DEN PLAS**, major **VAN GÈLE**.

COLLABORATEURS :

lieutenant BACKELMANS, ingénieur V. BESME, docteur CORNET, capitaine commandant DESCAMPS, conservateur DE PAUW, ingénieur DERSCHEID, capitaine baron DHANIS, professeur FRAIPONT, capitaine commandant GILLIS, major HAROU, horticulteur LACOURT, météorologiste LANCASTER, directeur commercial LANGHELD, professeur LAURENT, capitaines commandants G. LE MARINEL et LOMBARD, ingénieur LOHEST, lieutenant LOTHAIRE, capitaine commandant NILIS, monsieur NYST, ingénieur PAULISSEN, capitaine commandant PELTZER, ingénieur TROUET, lieutenant REYNAERT, juge TSCHOFFEN, lieutenant WTTERWULGHE.

SOCIÉTÉ D'ÉTUDES COLONIALES

MANUEL

DU VOYAGEUR

ET DU

RÉSIDENT AU CONGO

RÉDIGÉ SOUS LA DIRECTION DU

Général DONNY

I

RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

LE DÉPOT GÉNÉRAL DE L'OUVRAGE SE TROUVE
à la Société d'Études coloniales, 11, rue Ravenstein, à Bruxelles

BRUXELLES
HAYEZ, IMPRIMEUR DE L'ACADÉMIE ROYALE DE BELGIQUE
Rue de Louvain, 112

1900

DT
G44
D6
V.1

42/3205

PRÉFACE

L'Européen qui pénètre dans le bassin du Congo y trouve des conditions d'existence bien différentes de celles qui lui étaient habituelles.

Aucune agence Cook ne fonctionne là-bas. Dès que le voyageur aura quitté Matadi ou Léopoldville, il aura beaucoup à compter sur lui-même; il devra souvent être son cuisinier, son boulanger, son jardinier, ou, du moins, enseigner aux noirs ces métiers variés.

Et que dire des exigences de la mission du nouvel arrivé ! Négocier avec les indigènes, diriger des chantiers, élever des bâtiments, établir des ponts, créer des plantations sont besogne courante pour bien des résidents; tous ont à pratiquer la médecine.

L'éducation ordinaire des Européens les prépare médiocrement à une pareille existence; car, chez eux, la division du travail cantonne les civilisés en des occupations étroitement spécialisées. En beaucoup de choses, nous avons des clartés, mais nulle pratique : les sauvages nous sont ici bien supérieurs, chacun d'eux ayant appris à se suffire à soi-même. Aussi Vendredi en remontrera-t-il souvent à Robinson.

A la nouveauté des soins et des travaux s'ajoute celle du milieu : température, saisons, nourriture, habitation, mœurs, langage, productions animales et végétales, tout est changé autour de l'Européen et tout l'oblige à modifier sa manière de vivre et d'agir.

Avant de commencer une vie aussi nouvelle, une initiation est nécessaire : prétendre l'acquérir en Afrique, c'est se condamner là-bas à de pénibles et dangereuses expériences. On les paierait de son temps et de sa bourse, souvent de sa santé, parfois même de sa vie — et l'on risquerait, dans tous les cas, de compromettre gravement, par une coupable négligence, les intérêts dont on aurait la garde.

Sans doute, malgré la préparation la plus complète, celui qui foule pour la première fois le sol congolais aura beaucoup à apprendre encore ; mais son noviciat pourra être abrégé, ce qui est là-bas d'importance capitale. Il n'y a, en effet, qu'un petit nombre de blancs dans la plupart des stations ou des factoreries, et les chefs, surchargés de travaux, n'ont que peu de temps à consacrer au débutant. Ils attendent avec impatience le moment où celui-ci sera pour eux, non une recrue embarrassante, mais une aide — une aide et au besoin un remplaçant, car ils savent par expérience que les événements peuvent priver inopinément un poste de son commandant, et que de nouveaux venus doivent parfois prendre en main la direction des affaires.

Si l'initiation avant le départ est nécessaire, il faut bien reconnaître qu'elle est loin d'être facile pour la plupart des voyageurs. Ils ont dû longtemps se borner à réunir sur l'existence tropicale quelques données éparses dans diverses publications belges ou étrangères, et à recueillir des indications spéciales au Congo en interrogeant ceux qui y ont longtemps séjourné. Mais les renseignements ainsi obtenus sont naturellement fort incomplets et le plus souvent incertains ou contradictoires ; les réunir est pénible ; choisir entre eux, déconcertant : plus on a de lumière, moins on se sent éclairé.

La Société d'Études coloniales s'est efforcée de remédier à cette situation : à sa demande, une commission, composée presque exclusivement d'Africains émérites, a réuni les indications utiles à celui qui doit séjourner au continent noir, et a fait paraître un *Manuel du voyageur et du résident au Congo*.

Cet ouvrage est devenu immédiatement le *vade mecum* de tous ceux qui se rendent en Afrique.

Aussi sa première édition a-t-elle été bientôt épuisée.

L'édition nouvelle que nous présentons au public a été revue et mise à jour avec le concours de nouveaux collaborateurs. Il n'est pas inutile de rappeler, à ce propos, que la rédaction de toutes les parties du *Manuel* a été arrêtée par la commission réunie : tous les renseignements, ayant ainsi été contrôlés par un grand nombre d'anciens résidents, présentent les plus précieuses garanties d'exactitude.

En parcourant ce livre, le lecteur critiquera peut-être la minutie de certains détails, l'apparente puérilité de diverses recommandations; mais il ne doit pas oublier que notre publication s'adresse à tous les voyageurs, quelles que soient leur instruction et leur éducation : l'officier comme le sous-officier, l'ingénieur comme l'artisan doivent pouvoir y puiser tous les renseignements nécessaires.

Ainsi, pour citer un exemple, bien des recommandations relatives au voyage d'Anvers à Boma paraîtront superflues à ceux qui ont beaucoup voyagé et possèdent, ou croient posséder, les moindres secrets de la civilité puérile et honnête. Cependant les auteurs ont tous constaté que maint passager s'attirait des désagréments par son ignorance des usages reçus à bord. Des indications à ce sujet n'étaient donc pas inutiles.

De même, on sourira peut-être devant quelques prescriptions banales concernant la marche sur une route de caravanes. Pourtant, celui qui a vu là des débutants, engourdis par la chaleur ou accablés par la malaria, négliger les soins les plus élémentaires, s'agiter au moindre accident, se décourager à la première contrariété, celui-là, disons-nous, approuvera la commission d'avoir cherché à tout prévoir, afin que de menus désagréments ne viennent pas s'ajouter aux influences parfois déprimantes du noviciat africain.

Le *Manuel* se borne à donner les renseignements qui peuvent intéresser le plus grand nombre des voyageurs ou des résidents. Des publications spéciales de la Société d'Études coloniales permettent à chacun de compléter l'ouvrage en vue de la mission particulière qu'il aura à remplir. Parmi ces publications spéciales, nous citerons notamment celles qui ont pour titre : *L'art militaire au Congo* et *Les plantes produisant le caoutchouc du commerce.*

Notre *Manuel* ne contient aucun détail sur la topographie, les mœurs et les productions particulières à chacun des districts de l'État Indépendant, parce que cette étude eût dépassé notre cadre et retardé notre publication.

On trouvera quelques-unes de ces monographies dans les *Bulletins* de de la Société d'Études coloniales, où la série en sera continuée prochainement : ces monographies formeront dans l'avenir un complément naturel du *Manuel du voyageur et du résident au Congo.*

AVANT-PROPOS [1]

L'État Indépendant du Congo comprend une superficie approximative d'environ 2,350,000 kilomètres carrés, ce qui représente à peu près quatre-vingts fois l'étendue de la Belgique.

C'est, au premier aspect, une terre vierge, d'une puissance exubérante de production, sous la double influence du soleil des tropiques et de la surabondance des eaux. Le fleuve qui, dans un développement énorme de plus de 4,000 kilomètres, forme la base de son système hydrographique, donne, dès son embouchure, une sensation de grandeur colossale. L'escalier de géant par lequel il descend à la mer, et le réseau de ses affluents du bassin supérieur, dont un grand nombre dépassent les proportions de nos plus grands fleuves, la végétation luxuriante qui couvre leurs rives, la faune qui y pullule, l'ampleur et la variété du paysage, tout confirme cette impression de puissance et de majesté. Le charme de cette nature sauvage, mais féconde, fascine tous ceux qui l'approchent; il explique cet attrait irrésistible qui ramène au Congo tant de nos concitoyens qui l'ont une fois visité et que ne parviennent pas à vaincre les privations ni les fatigues, les souffrances ni les périls inséparables des premières tentatives de colonisation.

Au point de vue géographique, l'État du Congo se divise en deux grandes régions : l'une élevée, située à une altitude moyenne de 400 mètres au-dessus du niveau de la mer, que l'on appelle communément le Haut-Congo, et qui ne mesure pas moins de 2,300,000 kilo-

(1) Extrait en grande partie du Rapport au Roi-Souverain soumis aux Chambres législatives belges.

mètres carrés; l'autre basse, baignée par les eaux de l'océan Atlantique sur un espace de 40 kilomètres, et qui a été désignée sous le nom de Bas-Congo.

Entre ces deux régions, distantes d'environ 400 kilomètres à vol d'oiseau, s'étend une zone étroite, excessivement accidentée, que le Congo traverse en formant trente-deux chutes, qui rendent la navigation absolument impossible sur un parcours de 250 kilomètres, et isolent ainsi de la côte la partie la plus considérable et la plus riche de l'Etat Indépendant.

Le chemin de fer de Matadi au Stanley-Pool, en exploitation depuis le mois de juillet 1898, obvie à cette situation et met le plateau intérieur en communication facile et régulière avec le reste du monde.

Le Bas-Congo, compris entre l'océan Atlantique à l'ouest, le fleuve au sud, l'enclave portugaise de Cabinda et la rivière Chiloango au nord, a une superficie d'environ 12,500 kilomètres carrés. Contrairement à l'opinion qu'on s'en était faite d'après les récits des voyageurs qui ne s'étaient pas écartés des rives du fleuve, il constitue, dans sa plus grande partie, un pays boisé, sillonné de nombreux cours d'eau, fertile et très peuplé.

Le Haut-Congo présente, au point de vue de la nature végétale, des aspects variés. Depuis la frontière portugaise au sud jusqu'à la rivière Kasai au nord et à l'est, la contrée n'est qu'une suite de savanes bien arrosées et remarquablement cultivées par les indigènes. Au delà du Kasai jusqu'au bassin de l'Uele et jusqu'à la frontière est de l'État Indépendant, une végétation sylvestre extraordinairement touffue couvre le pays. La forêt n'est interrompue que par des emplacements de villages et, de temps à autre, par des marais. Au nord et au sud de cette vaste région forestière centrale s'étendent, jusqu'aux limites extrêmes de l'Etat, des contrées ouvertes dont les explorateurs ont fait des descriptions merveilleuses au point de vue des ressources agricoles et de la beauté naturelle. La région des lacs est bien connue pour sa fertilité. Des pluies régulières et abondantes y font fructifier, avec une largesse inconnue en Europe, les travaux de l'homme. Les pays arrosés par le cours supérieur des rivières Sankuru et Lomami sont couverts

de champs interminables de maïs, de millet, de manioc, d'arachides, etc., qui leur donnent l'aspect d'immenses jardins.

En résumé, le bassin supérieur de l'État Indépendant constitue, grâce à son origine lacustre, qui lui a préparé une couche d'alluvion considérable, une contrée éminemment propice aux cultures coloniales, qui demandent un sol vierge et riche en humus.

* * *

Au point de vue du régime des vents et des pluies, le climat du Congo présente beaucoup de variété.

Dans le Bas-Congo, l'année se partage en deux saisons bien distinctes : la saison sèche, comprise entre le milieu de mai et la fin de septembre, et la saison chaude ou des pluies, qui commence vers le mois d'octobre pour finir vers le 15 mai, avec un intervalle d'une petite période sèche (décembre-janvier). Dans cette dernière saison, les pluies, presque toujours accompagnées de phénomènes électriques, tombent à de courts intervalles; il est rare cependant que les travaux à l'air libre doivent être suspendus pendant toute une journée pour cause de mauvais temps; près de la côte et le long du fleuve règnent parfois des « tornades » ou trombes de vent très violentes. Pendant la saison sèche, les nuits sont froides et il se dépose une abondante rosée: on observe fréquemment alors, entre 5 et 9 heures du matin, une légère brume, que les Portugais appellent « cacimba ».

La température oscille entre 13 et 36 degrés centigrades; elle s'élève au-dessus de cette moyenne pendant la saison des pluies, et l'humidité qui règne alors dans l'air rend souvent cette chaleur accablante. Pendant la saison sèche, au contraire, l'air, constamment rafraîchi, le jour par la brise de mer et la nuit par la brise de terre, entretient l'atmosphère dans un état constant de fraîcheur relative.

Au fur et à mesure que l'on remonte le fleuve, la division de l'année en deux saisons perd graduellement de sa netteté. Sous l'équateur, il pleut régulièrement toute l'année, plus cependant en novembre et décembre qu'en juillet: les mois de juin, juillet et août y sont aussi les moins chauds, grâce aux brises fraîches qui soufflent à cette époque à

partir de 3 heures du matin jusqu'à une heure avancée de l'après-midi. La moyenne de la température est, à l'équateur, à peu près la même que dans le Bas-Congo.

Dans les contrées situées au nord de l'équateur, la saison des pluies commence, à l'inverse de ce qui se passe au sud, vers la mi-février et se termine vers la mi-novembre. Elle débute par des coups de vent violents accompagnés d'orages intenses.

Dans les régions du sud de l'État Indépendant et notamment dans le Katanga, l'altitude est assez considérable pour que la température ne dépasse jamais 34 degrés centigrades. Il n'est pas rare qu'elle y descende jusqu'à 5 degrés centigrades au-dessus de zéro. Des voyageurs y ont même vu de la glace se former la nuit sur les plateaux élevés. Les vents et les brises qui, dans le Katanga, soufflent presque continuellement du sud-est, y rendent en tout temps la chaleur fort supportable. Le climat y est absolument sain et ressemble beaucoup à celui des pays tempérés.

Ces conditions climatériques si variées influent naturellement sur la végétation. Dans les parages de l'équateur, il est possible de faire des plantations toute l'année ; vers le sud et au nord, on n'obtient généralement qu'une ou deux récoltes en douze mois.

Le jour et la nuit ont, au Congo, une durée à peu près égale. Ils se font mutuellement place vers 6 heures du soir et du matin, d'une façon brusque et sans que les transitions du crépuscule et de l'aurore se prolongent comme en nos contrées.

L'interversion des saisons, selon que l'on se trouve au nord ou au sud de l'équateur, a des conséquences importantes au point de vue du régime des eaux du fleuve Congo.

Tous ses principaux affluents de droite, la Sanga, l'Ubangi, la Mongala, l'Itimbiri, l'Aruwimi, etc., prennent leur source bien au nord de l'équateur. Les affluents de gauche, au contraire, le Kasai, le Ruki, le Lopori, la Maringa, le Lomami, ont leur point d'origine fort au sud.

Les crues de ces rivières se produisent à l'époque où règne la saison des pluies dans le bassin qu'elles drainent, soit vers décembre-janvier pour les affluents de gauche et vers juillet-août pour les affluents de droite. Elles se font donc à peu près équilibre dans le fleuve,

qui reçoit le moindre apport de ses affluents de droite au moment où le débit de ceux de gauche est le plus important. Aussi le Congo ne subit-il point de crue subite et violente, mais deux crues partielles : l'une en juillet-août, en corrélation avec celle de ses tributaires venant du nord, l'autre en novembre-décembre, sous la dépendance des hautes eaux de ses affluents de gauche. Cette dernière est la plus importante, à raison de ce double fait que le Luapula, qui n'est autre que le Congo lui-même dans la première partie de son cours, a sa source au sud de l'équateur et que tous les affluents du Congo inférieur viennent également du sud.

* * *

La population de l'État Indépendant a été évaluée à environ 30 millions d'habitants. Elle est formée d'un nombre incalculable de tribus jouissant chacune d'une autonomie complète; aucun lien politique n'existe entre ces diverses communautés ; au contraire, il règne entre elles un état permanent d'hostilité. Toutefois, ces luttes intestines donnent rarement lieu à des combats sanglants, la palabre de paix intervenant rapidement et mettant fin aux difficultés survenues.

En général, on peut dire que les Congolais n'ont pas des mœurs fort belliqueuses. L'apparition des premiers explorateurs au milieu de ces peuplades primitives, qui ne soupçonnaient pas l'existence d'une autre race que la leur, a naturellement provoqué chez elles un sentiment de crainte qui s'est traduit par des manifestations peu amicales. Mais, aussitôt que le blanc a eu l'occasion de faire connaître ses projets pacifiques, l'entente s'est faite et les vivres et autres produits naturels de la contrée ont été offerts avec empressement par les indigènes en échange d'objets européens. Ce qui, en effet, caractérise surtout le noir de l'Afrique centrale, c'est son goût prononcé pour le commerce : l'amour du lucre est très développé chez lui. Le trafic est sa pensée dominante, l'occupation principale des chefs et des notables.

* * *

L'autorité suprême et les divers services administratifs au Congo se trouvent concentrés entre les mains du Gouverneur général, qui admi-

nistre les territoires de l'État conformément aux instructions qu'il reçoit du Secrétaire d'État, chef du Gouvernement central à Bruxelles. Le Gouverneur général est assisté d'un vice-gouverneur, de plusieurs inspecteurs d'État, d'un secrétaire général et de huit directeurs de service. Ceux-ci forment, avec le juge d'appel et quelques autres membres, un comité consultatif dont le Gouverneur prend l'avis, lorsqu'il s'agit d'adopter ou de proposer au Gouvernement central des mesures d'intérêt général.

L'action de l'État rayonne sur tout le territoire, par l'intermédiaire des districts, qui constituent l'unité administrative. Ils sont au nombre de quatorze : les districts de Banana, de Boma, de Matadi, des Cataractes, du Stanley-Pool, du Lac Léopold II, de l'Équateur, des Bangala, de l'Ubangi, de l'Uele, de l'Aruwimi, du Lualaba, du Kwango et des Stanley-Falls (province orientale).

A la tête de chacune de ces divisions territoriales se trouve un commissaire de district, qui exécute les instructions de l'autorité supérieure et veille au maintien de l'ordre, à la protection des personnes et des biens.

L'organisation judiciaire comprend un double degré de juridiction : un tribunal de première instance, exerçant son action principale dans toute l'étendue du Bas-Congo, un tribunal d'appel siégeant à Boma.

Ces deux tribunaux s'occupent également des affaires civiles et commerciales et, à cet égard, leur compétence s'étend sur tout le territoire de l'État. Ils ne connaissent du reste que des contestations où un non-indigène est partie ; les coutumes locales continuent à régler les différends s'élevant exclusivement entre indigènes, de manière à ne rien brusquer et à laisser au temps le soin d'amener une période de transition qui conduira sans secousse les natifs à l'autorité judiciaire légalement établie.

A côté du tribunal de première instance, il a été créé des tribunaux territoriaux, à procédure sommaire, à Matadi, Léopoldville, Coquilhatville, Nouvelle-Anvers, Basoko, Stanleyville, Albertville (Toa), Lusambo, Popokabaka et au chef-lieu de la zone du Mayumbe.

Il existe, en outre, dans un grand nombre de localités, des conseils

de guerre composés, comme le tribunal de première instance, d'un juge unique, d'un officier du ministère public et d'un greffier.

Ce système judiciaire est complété par un conseil supérieur établi à Bruxelles, qui fonctionne comme Cour de cassation et peut connaître, lorsque la valeur du litige dépasse 25,000 francs, des jugements rendus par le tribunal d'appel de Boma. Ce conseil constitue aussi un corps consultatif et s'occupe de l'étude et de l'élaboration des différents codes de l'État. Il se compose d'un nombre illimité de membres choisis par le Souverain.

Des bureaux d'état civil chargés d'enregistrer les naissances et les décès et de dresser les actes de mariage des indigènes et des non-indigènes, fonctionnent dans tous les districts de l'État. On y compte vingt-cinq offices principaux et vingt et un offices secondaires.

Les mariages sont célébrés devant un fonctionnaire désigné par le Gouverneur général. Les obligations naissant du mariage sont celles déterminées par le Code civil de l'État du Congo.

L'État Indépendant fait partie de l'Union postale universelle. Cinq bureaux de postes existent actuellement dans ses territoires : à Banana, Boma, Matadi, Zobe (Luali) et Léopoldville. De ce dernier bureau, les correspondances s'expédient à l'intérieur du pays jusqu'aux stations les plus éloignées, par les steamers naviguant sur le haut fleuve et ses affluents. Un arrêté en date du 24 février 1896 établit de nouveaux bureaux (sous-perceptions) à Tumba, Coquilhatville, Nouvelle-Anvers, Basoko, Bumba, Ibembo, Libenge, Umangi, Stanleyville, Nyangwe, Albertville (Toa), Lusambo, Bena-Bendi, Popokabaka et Tumba-Mani.

Un service de mandats et de colis postaux existe entre le Congo et la Belgique. Ce service ne fonctionne actuellement, de même que celui des envois recommandés, que dans les bureaux de Banana, Boma, Matadi et Léopoldville. Ils sont provisoirement exclus des attributions des autres bureaux.

Dans les bureaux où n'existe pas le service des envois recommandés, l'expéditeur d'un objet de correspondance peut demander, moyennant une légère taxe supplémentaire pour chaque envoi, que celui-ci soit enregistré. Cette formalité, qui remplace celle de la recommandation,

sans avoir la même valeur, ne peut être accomplie que pour les correspondances à destination des bureaux intérieurs et non pour celles destinées à l'étranger.

Une ligne télégraphique est ouverte au public entre Boma et Léopoldville, et des correspondances téléphoniques peuvent être échangées entre les bureaux de Boma, Matadi, Tumba, Léopoldville et Kwamouth.

La législation en vigueur dans l'État Indépendant, en matière pénale comme en matière civile et commerciale, s'inspire des principes des lois belges.

La législation foncière seule est différente de celle qui existe en Belgique. Elle repose sur ce principe fondamental, que tout droit privé sur des terres situées dans l'Etat Indépendant doit, pour être légalement reconnu, être enregistré par le conservateur des titres fonciers.

L'enregistrement consiste dans l'établissement d'un titre de propriété contenant une description juridique de l'immeuble avec l'indication des charges, des obligations et des servitudes qui le grèvent, et dans l'inscription de ce titre sur un livre d'enregistrement.

Outre cette législation spéciale, basée sur le système Torrens, l'État Indépendant du Congo a pris des mesures particulières en vue de protéger les indigènes dans la jouissance du sol qu'ils occupent ou cultivent et contre les abus dont ils pourraient être victimes.

Il a prohibé l'introduction des spiritueux dans la presque totalité de ses territoires.

Il a interdit l'importation et le trafic des armes perfectionnées et de leurs munitions, afin d'entraver les opérations des marchands d'esclaves indigènes et musulmans; il a pris des précautions multiples pour assurer au noir la liberté individuelle et pour empêcher notamment que les contrats de louage ne dégénèrent en esclavage domestique.

Aux efforts faits par le Gouvernement en vue d'améliorer le sort des populations indigènes, vient se joindre l'influence des missions religieuses de diverses confessions. Outre qu'elles enseignent aux noirs les doctrines chrétiennes, les missions pourvoient à leur instruction, leur

apprennent les premières notions des métiers manuels et les habituent à la vie active en excitant leur curiosité naturelle et leur émulation.

Au point de vue de la religion catholique, l'État Indépendant a été érigé, par un bref pontifical, en vicariat apostolique distinct, relevant exclusivement de la Sacrée Congrégation de la Propagande. Ce vicariat, confié à la Congrégation de Scheut lez-Bruxelles, comprend la totalité des territoires de l'État, à part la rive occidentale du Tanganyka jusqu'au Congo (de Mpueto à Riba-Riba), dont les Pères d'Alger ont la direction spirituelle, et les districts politiques du Kwango oriental et du Stanley-Pool, qui ont été réservés à la province belge de la Compagnie de Jésus, sous le nom de mission du Kwango. En outre, il en a été détaché la préfecture apostolique de l'Uele, confiée aux Pères Prémontrés établis à Ibembo.

De nombreuses sociétés de missionnaires protestants possèdent également des établissements en divers points de l'État Indépendant, notamment à Boma, Maduda, Underhill, Matadi, Vivi, Palabala, Gangila, Banza-Manteka, Lukugu, Lutete, Tumba, Stanley-Pool, Bolobo, Lukolela, Lulonga, Mosembi, Upoto, Luebo, Inkungo, Jakusu, etc.

Les résultats pratiques obtenus par les missionnaires au Congo sont surtout remarquables dans les colonies d'enfants que l'État a confiées à leurs soins. Ces colonies, à la fois agricoles et industrielles, ont été instituées afin de donner une protection efficace aux orphelins et aux enfants matériellement ou moralement abandonnés, ou victimes de la traite. La loi, en effet, défère à l'État la tutelle des enfants libérés à la suite de l'arrestation et de la dispersion d'un convoi d'esclaves; de ceux, esclaves fugitifs, qui réclameraient sa protection; des enfants délaissés, abandonnés ou orphelins, et de ceux dont les parents ne remplissent pas à leur égard leurs devoirs d'entretien et d'éducation.

Les enfants élevés dans la colonie scolaire de Boma sont plus spécialement destinés à fournir des cadres à la force publique. Ceux recueillis dans les autres établissements y sont initiés à la culture et à divers métiers.

En dehors de ces colonies, les missions catholiques et protestantes

s'occupent avec fruit de l'éducation religieuse et professionnelle des enfants qui leur sont confiés par leurs parents.

Les jeunes gens quittent d'ordinaire l'école à 14 ans. A cet âge ils ont déjà atteint presque tout leur développement physique et sont capables d'entreprendre tous les travaux de l'adulte. L'État occupe dès à présent comme ouvriers, employés ou cultivateurs, un grand nombre de jeunes Congolais élevés dans les missions, et il n'a qu'à se louer de leur dévouement et de leur activité.

Quant aux enfants du sexe féminin qui sont libérés de l'esclavage ou abandonnés, ils trouvent un asile dans des établissements dirigés par des sœurs et que l'État favorise autant qu'il est en son pouvoir.

Une école ménagère, dirigée par des Sœurs Franciscaines, a été créée à Boma. Les sœurs de cet ordre administrent également les pavillons de la Croix-Rouge qui sont établis à Boma.

La force armée de l'État Indépendant du Congo compte environ 15,000 hommes, commandés par des officiers et sous-officiers en majeure partie Belges.

Ce chiffre comporte environ :

10,000 miliciens indigènes.
4,000 volontaires indigènes.
1,000 volontaires de la côte.

A l'heure actuelle, les recrutements qui se faisaient antérieurement à la côte orientale et à la côte occidentale d'Afrique ont cessé, et l'on n'enrôle plus que des indigènes du Congo.

La force publique comprend vingt-deux compagnies actives, tenant garnison dans les divers districts de l'État. Leur effectif varie d'après les besoins du service. La force publique comprend aussi quatre camps d'instruction, où se fait l'instruction militaire des miliciens de nouvelle levée, ainsi qu'un corps de réserve destiné à fournir éventuellement, en cas de troubles, des renforts sur les points où la compagnie de la force publique y tenant garnison ne suffirait pas à rétablir l'ordre.

* * *

Au point de vue des voies de transport et des moyens de communication, le Haut-Congo est remarquablement favorisé. Parcourant cette région sous la forme d'une gigantesque demi-circonférence qui coupe deux fois l'équateur, le Congo reçoit un nombre incalculable d'affluents dont les uns, descendant du nord, touchent au seuil du Soudan égyptien ou prennent leur origine dans la région des grands lacs, sur le versant occidental du bassin du Nil, et dont les autres, venant du sud, étendent leurs ramifications jusque près des sources mêmes du Zambèze. On a calculé que pas un seul endroit du bassin ne se trouve à plus de 160 kilomètres d'une escale quelconque accessible par eau. Cet immense réseau fluvial, qui présente aujourd'hui 15,000 kilomètres de rives actuellement reconnues navigables et sera vraisemblablement fort étendu encore par des découvertes et des travaux ultérieurs, n'a son pareil que dans les contrées intertropicales du Nouveau-Monde arrosées par l'Amazone.

* * *

Le Congo, à lui seul, présente, entre les deux grandes séries de cataractes, une voie navigable de 1,700 kilomètres. Mais, près d'atteindre l'Océan, il précipite ses eaux par une série de chutes et de rapides infranchissables à la navigation. La voie d'eau devenant impraticable, il a fallu y suppléer en reliant par chemin de fer Stanley-Pool, point où commence cette descente torrentueuse, à Matadi, point où le fleuve redevient navigable jusqu'à son embouchure. Maintenant que ce railway est en exploitation, les produits du Haut-Congo peuvent être transportés des quais du Stanley-Pool directement à bord des navires de mer, qui peuvent accoster à Matadi.

Préparatifs de départ.

Avant de prendre la décision, sérieuse sans conteste, de s'expatrier pour chercher à se créer une carrière aux colonies, il importe que l'on s'interroge avec soin pour s'assurer que l'on possède les qualités physiques et morales nécessaires pour réussir dans pareille entreprise.

De la réussite de ces tentatives individuelles dépend en bonne partie le succès de l'œuvre même de la colonisation. Ce succès, qui intéresse si vivement l'amour-propre de la mère patrie et contribue tant à la grandir dans l'opinion de l'étranger, elle ne peut l'obtenir en expédiant dans ses colonies le déchet, le rebut de sa jeunesse ; c'est son élite en vigueur physique et morale qu'elle doit y envoyer. Si nos voisins les Anglais et les Hollandais ont obtenu, en matière de colonisation, de si merveilleux résultats, c'est surtout parce qu'ils se sont bien pénétrés de cette vérité, trop souvent méconnue par d'autres.

Nous sommes encore enclins, de même que ces derniers, à considérer souvent l'expatriation comme la suprême ressource des ratés, le suprême remède des désespérés, la suprême jouissance des esprits aventureux.

C'est là une fatale erreur.

Celui qui se décide à devenir colon, parce que sa mollesse ou son incapacité l'a empêché de réussir dans diverses carrières précédemment embrassées, court au-devant d'un insuccès certain. Il est bientôt obsédé du désir de rentrer dans sa patrie ; le dégoût, la nostalgie l'abattent et l'empêchent d'apporter à ses occupations aucune application suivie ; ses échecs antérieurs lui ont enlevé l'indispensable foi au succès ; il ne tarde pas à devenir hypocondriaque et à devoir, sous peine de succomber, rentrer au pays.

Ce n'est point non plus pour étouffer le souvenir de quelque déception d'ordre sentimental que l'on doit se décider à quitter sa patrie. Celui qui part sans avoir le cœur et l'esprit libres, sera poursuivi là-bas par l'obsession qu'il aura voulu fuir, et dont l'exil décuplera l'intensité. Et si son caractère n'a point une trempe exceptionnelle, il ne pourra, dans ces conditions, surmonter la dépression morale qui, dans l'Afrique tropicale, rend la défaite inévitable.

Enfin, que l'on se garde encore de prendre pour l'indice certain d'une vocation de colonisateur la seule passion des aventures. Plus d'un jeune Belge, se rendant au Congo, se fait une fausse idée de ce qui s'y passe. Il se figure devoir être, là-bas, débarrassé de tout contrôle, de toute surveillance, pouvoir y vivre à sa guise, voire même en pleine

licence. Il rêve plaies et bosses, combats héroïques, chasses extraordinaires. Bien plus prosaïque est la réalité qui l'attend. Dès son arrivée, il se trouve astreint à un pénible et incessant travail, sous les ordres de chefs qui savent se faire obéir. La guerre est une exception accidentelle et rare, et la chasse réserve à l'Européen non acclimaté plus de dangers que d'attraits.

Que le futur colon ne se décide donc à émigrer que si, après mûre délibération, il se sent sûr de sa volonté, confiant dans le succès, dégagé de préoccupations obsédantes, ardent au travail, résolu à l'endurance et à la persévérance.

Non moins importantes sont les conditions physiques qu'il devra réunir. Nous ne sommes point, en Belgique, suffisamment convaincus de la nécessité pour celui qui se rend sous les tropiques de posséder une santé robuste, dont le maintien soit assuré par des habitudes de sobriété.

On trouvera sur ce point, dans la partie de notre *Manuel* qui traite de la médecine, les indications détaillées nécessaires.

Nous nous bornerons donc à dire ici que c'est entre 25 et 35 ans que l'Européen est le mieux en état d'affronter les climats tropicaux, et à conseiller au futur colon de se soumettre, avant de se décider à partir, à un examen médical rigoureux. La grande vigueur physique n'importe point tant que l'intégrité des principaux organes, l'absence de tares héréditaires et surtout d'habitudes d'intempérance.

L'examen corporel que nous conseillons doit être des plus minutieux. C'est ainsi qu'il est essentiel de se faire inspecter et soigner méticuleusement les dents avant le départ. En négligeant cette précaution, on s'exposerait à endurer en Afrique de cruelles souffrances contre lesquelles il est aisé de se prémunir.

Un homme prudent n'entreprend pas un voyage aussi lointain et aussi prolongé sans se prémunir contre toute éventualité. Aussi croyons-nous avoir à peine besoin, tant la chose va de soi, de conseiller à celui qui va partir de mettre ordre à toutes ses affaires et de désigner un exécuteur testamentaire. Sans nous exagérer les périls, si souvent grossis à plaisir, de pareille entreprise, nous ne cherchons nullement à les dissimuler. Et nous sommes convaincus que celui qui se décide à les braver sera d'autant plus assuré de les affronter impunément qu'il aura su mieux, avant de partir, les regarder en face et se libérer l'esprit de tout souci en accomplissant tous ses devoirs à l'égard de ceux qu'il peut laisser derrière lui.

Ceci dit, et notre lecteur supposé moralement et physiquement à la hauteur de la décision qu'il prend et de la tâche qu'il assume, mettons-nous en devoir de le renseigner sur les préparatifs d'ordre matériel dont il doit s'occuper.

Équipement.

Les indications à fournir au voyageur décidé à partir pour l'Afrique, sur le genre d'équipement qu'il doit adopter, présentent une importance toute spéciale. En effet, de la solution donnée à cette question dépend en partie la bonne hygiène de l'intéressé, comme aussi son confort, qui, en Afrique, réagit sur le moral avec une intensité particulière.

Or, rien n'est plus malaisé que d'énoncer sur ce point des règles simples, nettes et d'application générale. En effet, le problème se complique nécessairement à raison des dissemblances de tempérament et d'habitudes, des différences de fortune et de destination dont il faut tenir compte. Il est évident, par exemple, que telle personne ayant l'épiderme médiocrement irritable et s'étant accoutumée à porter des tissus plus ou moins rugueux en contact avec le corps, pourra sans doute supporter au Congo la chemise de flanelle, dont l'usage occasionnerait bientôt des affections prurigineuses aux voyageurs dont la peau serait plus sensible et moins endurcie par l'accoutumance. De même, un agent des services administratifs du Bas-Congo, destiné à ne point quitter des postes aisément ravitaillés et relativement civilisés, n'aura pas à s'équiper de la même manière qu'un officier, futur chef d'expédition dans des contrées absolument sauvages.

Si nous devions nous astreindre à tenir compte de toutes ces considérations, nous serions forcés d'entrer dans d'interminables développements, et nos lecteurs, perdus à notre suite dans l'examen de cas particuliers qui peuvent varier à l'infini, ne trouveraient point dans ces lignes ce qu'ils doivent y chercher : des indications positives, d'application générale et pouvant les guider au milieu de leurs hésitations.

Nous nous bornerons donc à donner, à propos des différents articles dont doit se composer un équipement, les appréciations sur lesquelles sont à peu près d'accord les voyageurs rompus à la vie d'Afrique. Nous ferons suivre ces considérations générales de l'indication détaillée

d'un type d'équipement préconisé par d'anciens Africains et de ceux imposés par l'Etat du Congo à ses agents. A nos lecteurs d'opérer parmi ces données un triage attentif, basé sur leurs habitudes, leurs convenances personnelles, les ressources dont ils disposent et les nécessités spéciales auxquelles ils croiront avoir à faire face au cours de leur séjour en Afrique.

Un point sur lequel nous tenons à appeler toute leur attention, c'est l'intérêt qu'ils ont à ne composer leur équipement que d'objets de toute première qualité. En effet, les difficultés et les frais qu'entraîne le transport des bagages en Afrique les obligeront à réduire autant que possible la quantité des effets qu'ils emporteront. D'autre part, ces effets auront d'ordinaire à remplir un service des plus durs ; et cependant, on pourra bien difficilement les remplacer et rarement les réparer dans de bonnes conditions. La solidité est donc ici une qualité essentielle.

Ceci dit, abordons en détail l'examen de l'équipement dans ses diverses parties.

COIFFURE.

Nous recommandons l'emploi du casque colonial, que l'on choisira léger, large de bords et élevé de fond. Les parois n'en doivent pas être trop minces, car la chaleur les pénétrerait. La libre circulation de l'air doit y être assurée par la présence, au sommet de la forme, d'un ventilateur défendu au moyen d'une chape contre l'invasion des rayons du soleil ; le cuir destiné à enserrer la tête ne doit pas être en contact direct avec la paroi du casque, mais en être séparé de quelques millimètres et maintenu de distance en distance au moyen de morceaux de liège ; l'air pénètre par les solutions de continuité ainsi établies autour de la coiffe intérieure et s'échappe ensuite par le ventilateur. La visière antérieure du casque doit protéger les yeux contre les rayons du soleil ; la visière postérieure doit abriter la nuque, sans être cependant assez développée pour gêner le voyageur lorsqu'il doit lever la tête.

Il existe de nombreux modèles de ce genre de coiffure. Le casque en moelle de sureau aurait, grâce à son extrême légèreté, toutes nos préférences, s'il était plus solide, mais les chocs le déforment et la pluie le détériore promptement. Le casque caoutchouté ou le casque en liège rend des services plus durables.

En dehors du modèle officiel, nous accordons toutes nos préférences au casque porté par les troupes coloniales anglaises et dont la visière postérieure, tombant assez bas pour bien garantir la nuque,

se recourbe légèrement de façon à ne jamais entrer en contact avec le haut du dos.

Le casque blanc, tranchant violemment sur la verdure, est visible de fort loin, ce qui constitue parfois, et notamment à la chasse, un sérieux inconvénient. Aussi conseillons-nous à nos lecteurs de choisir leur coiffure de couleur grise ou brun clair, sauf à la recouvrir d'une coiffe blanche lorsqu'ils auront à s'exposer à l'ardeur du soleil. Quant aux agents de l'État, pour lesquels le casque blanc est d'ordonnance, ils pourront emporter une ou deux coiffes de la couleur peu voyante dite « khaki » et récemment adoptée par les troupes coloniales anglaises en expédition.

Un couvre-nuque fixé sur le casque n'en augmente guère le poids et constitue contre les rayons du soleil un supplément de protection. Des feuilles fraîches introduites sous le casque et renouvelées de temps à autre procurent souvent aussi un soulagement fort appréciable au cours d'une marche au soleil.

La tenue officielle des agents de l'État comprend une casquette ; cette coiffure peut suffire à l'ombre, et sa grande légèreté la rend alors plus agréable que le casque, mais son emploi au soleil, avec ou sans coiffe, est dangereux.

Le chapeau de feutre à larges bords est assez fréquemment porté. Nous ne le recommandons guère, cependant. Simple, il nous semble trop peu épais et doit être porté par-dessus un fez ; double, il est lourd. Mais le chapeau de paille, manille ou panama, à fond élevé et recouvert d'un feutre léger, nous paraît constituer une coiffure suffisamment protectrice, surtout s'il est pourvu d'une coiffe blanche. Les naturels de Lagos, dont beaucoup sont employés comme artisans au Congo, tressent avec les jeunes feuilles du palmier *borassus* des coiffures légères et fort solides, qui remplacent parfaitement le chapeau de paille.

Le parasol, parfois encombrant en marche, peut rendre en station de réels services, et nous n'hésitons pas à en conseiller l'emploi ; il doit, pour bien faire, être blanc extérieurement et de couleur verte à l'intérieur.

On aurait tort d'estimer puériles nos recommandations minutieuses. Les insolations constituent l'un des plus sérieux périls qui puissent menacer, au Congo, la santé de l'Européen. Ce serait donc folie que de négliger, par incurie ou par sotte bravade, les précautions bien simples qui permettent d'écarter ce danger. Aussi, dans maintes stations, le fait de sortir après 7 heures du matin sans coiffure suffisante est-il considéré comme un manquement à la discipline. C'est là une mesure que nous approuvons fort.

CHAUSSURE.

Comme chaussures de marche, nous donnons la préférence aux bottines de cuir jaune souple, légères, à semelles débordantes, épaisses, solidement cousues et non point clouées, car les clous en métal tombent sous l'action de l'humidité. Ces chaussures doivent être à soufflet et se fermer à lacets, pour serrer la cheville, soutenir le pied et l'empêcher de tourner. L'achat de bottines à élastiques est à déconseiller de façon absolue.

La grande botte est lourde et chaude ; c'est une chaussure d'hiver en pays froid, dont on peut attendre des services pour la traversée des marais ou des cours d'eau, mais qui présente l'inconvénient capital d'occuper trop de place dans les malles.

Les souliers en toile à voile ou tout autre textile solide sont agréables à porter et fort hygiéniques ; mais ils protègent mal contre l'humidité des herbes, n'apportent point une barrière efficace à l'invasion des chiques et n'ont pas de semelles assez solides pour résister aux chemins des pays rocheux. Aussi conseillons-nous, même en station, l'emploi habituel des bottines hautes ; il est bon toutefois d'emporter des pantoufles en cuir, qui servent de chaussures d'intérieur ou de repos et peuvent même suppléer aux bottines au cas où le port de celles-ci serait rendu momentanément impossible pour cause d'ulcères ou de blessures aux pieds.

Il importe d'emporter en Afrique des chaussures plus grandes d'un numéro que celles que l'on porte habituellement, car la chaleur a généralement pour effet de faire gonfler les pieds ; d'autre part, les sarnes (ulcères des pays chauds) et les plaies déterminées par les chiques exigent souvent des pansements qui augmentent le volume du pied ; enfin l'on pourra, dans ces chaussures plus larges, introduire des semelles en loofah ou éponge végétale, dont nous conseillons fort l'emploi, parce que cette matière fibreuse absorbe la transpiration et l'humidité et permet la circulation de l'air.

L'usage des guêtres, qui sont fort échauffantes, nous paraît à déconseiller.

Mais, avec les bottines de marche, on pourra porter des jambières. On emploie souvent comme telles de simples bandes de flanelle enroulées autour du bas de la jambe. La jambière de cuir, épaisse et souple, à lame d'acier flexible s'engageant dans des chapes, est de bon usage.

Les chaussures devront être fréquemment graissées.

Pour l'entretien du cuir fauve, on se trouvera bien d'employer l'un des divers produits spéciaux qui se trouvent actuellement dans le commerce.

Pour empêcher une chaussure mouillée de se rétrécir en séchant, il suffit de la remplir de sorgho, de maïs bien sec, de riz non décortiqué, etc. ; ces graines, en absorbant l'humidité du cuir, se gonflent et jouent le rôle d'une forme maintenant le soulier à dimension.

LINGE.

Tous les objets de lingerie qui se trouvent en contact direct avec le corps (chemises, caleçons, gilets de corps ou « cinglets », etc.) doivent être choisis aussi larges que possible et ne peuvent serrer ni le cou, ni les jambes, ni la poitrine.

La flanelle dont on veut faire confectionner des chemises, ceintures, etc., doit être, auparavant, lessivée à l'eau savonnée bouillante ; on évite, de la sorte, le désagrément de voir les effets tout confectionnés se rétrécir au premier lavage. Il est à noter que ce rétrécissement se produit infailliblement si l'on fait sécher les effets de flanelle au soleil ou près du feu.

On devra s'approvisionner de façon à pouvoir changer de linge fréquemment, tous les jours même si c'est possible. Pour éviter la multiplicité des lavages partiels, on pourra prendre l'habitude de faire usage, à la fois, de plusieurs effets que l'on portera successivement ; chaque fois que l'un d'eux sera imprégné d'humidité ou de transpiration, on en changera et, après avoir, si possible, rincé dans l'eau celui que l'on aura enlevé, on le mettra sécher afin de pouvoir l'employer à nouveau.

LINGE DE JOUR.

Gilet de corps (cinglet). — Les personnes qui ont l'habitude de porter directement sur la peau un gilet de flanelle peuvent continuer à en agir ainsi au Congo. Cependant, le frottement de cette flanelle, même légère, sur la peau en état presque constant de transpiration provoque souvent une violente irritation. Aussi conseillons-nous plutôt de remplacer la flanelle par un tissu de coton, ou, mieux encore, mi-laine, mi-coton (flanelle américaine). Ce tissu doit toujours être léger, à jour, ou du moins à mailles larges, et ne point coller à la peau.

Chemises. — Il y a deux cas distincts à envisager :

Si le voyageur ne porte pas de gilet de corps, ce que nous estimons préférable sous ce chaud climat, il doit proscrire absolument l'emploi des chemises de toile, qui lui feraient courir trop de risques de refroidissement, et rejeter même, pour la marche, les chemises de coton, qui absorbent mal les sueurs profuses qu'elles provoquent invariablement. Nous lui conseillons d'adopter les tissus mi-laine, mi-coton. La flanelle pure laine n'est pas pratique ; les chemises de ce tissu se rétrécissent fréquemment au lavage, sont trop chaudes et irritent la peau. La soie présente certains avantages, mais a l'inconvénient d'être d'un prix fort élevé.

Les personnes qui font usage de gilets de corps peuvent adopter, pour leurs chemises, le tissu qu'elles préfèrent ; seule, la toile doit être rejetée.

Caleçons. — Le port de caleçons est à conseiller ; leur emploi préserve de la poussière, des souillures et des insectes qui s'introduiraient dans les jambes du pantalon ; des caleçons de coton suffisent.

Chaussettes ou bas. — Pour la marche, on portera de préférence des chaussettes de laine tricotées à triple fil au talon et à l'extrémité ; les chaussettes de vigogne sont aussi de fort bon usage.

Les personnes qui aiment à porter les culottes courtes feront usage de bas, au choix desquels elles pourront naturellement appliquer les conseils que nous venons de donner à propos des chaussettes.

Ceintures de flanelle. — Ce sont des bandages de flanelle de $3^{m},50$ à 4 mètres de long sur $0^{m},30$ à $0^{m},40$ de large, dont on s'entoure le ventre et les reins ; leur emploi semble être une mesure préventive efficace contre la diarrhée et la dysenterie, et nous paraît fort à recommander. Comme il n'est pas aisé d'appliquer le précepte souvent donné de mettre cette ceinture lorsqu'on est exposé à se refroidir et de l'ôter dès qu'il fait chaud, nous conseillons de la garder d'une façon constante.

Cols. — On ne porte guère de faux-cols que pendant la traversée et dans les stations du Bas ou du Moyen Congo. A l'intérieur du pays, cet ornement n'apparaît qu'aux cérémonies officielles.

Cravates. — Elles suivent naturellement le sort des cols.

Foulard. — Le foulard de soie trouve son emploi durant les matinées ou les soirées fraîches.

LINGE DE NUIT.

Pour la nuit, bien des voyageurs emploient tout bonnement leur linge de jour ; mais mieux vaut, de toutes façons, faire usage de linge spécial, d'autant plus que la transpiration est souvent considérable la nuit ; on devra se guider, dans le choix de ce linge, par les recommandations que nous venons de faire au sujet des chemises. La toile doit toujours être proscrite.

Nous recommandons l'emploi de vêtements de nuit en flanelette composés d'un pantalon fort large et d'une ample vareuse ; les jambes du pantalon et les manches de la vareuse se ferment, à leur extrémité, au moyen de cordonnets à coulisses qui mettent obstacle à l'invasion des insectes en général et des moustiques en particulier. Ce vêtement est couramment employé, sous le nom de « pyjamah », par les Anglais, au cours surtout de leurs traversées dans les mers tropicales.

Les draps de lit doivent être en coton. Le tissu « américani », d'usage courant au Congo pour tous les échanges, convient parfaitement à cet emploi.

VÊTEMENTS SUPERFICIELS.

En station, il est aisé de changer de vêtements plusieurs fois par jour selon les variations de la température, d'après lesquelles il est prudent de régler sa tenue. On se munira donc :

Pour la grande chaleur, de costumes de toile à voile, de piqué de coton ou de flanelette ; ces vêtements doivent être blancs ou de couleur claire ;

Pour les temps frais, de costumes en tissu de laine.

Il importe que ces vêtements soient amples, afin de ne gêner en rien les mouvements et de permettre le renouvellement de l'air autour du corps.

Un bon pardessus trouvera son emploi plus souvent qu'on ne le pense. Au reste, et nous insistons sur ce point, tous les effets d'Europe seront parfaitement utilisés au Congo ; nous déconseillons toutefois de porter un gilet par la chaleur ; ce vêtement est trop collant.

En route, on ne peut naturellement s'encombrer de beaucoup de vêtements de rechange. Il faut cependant tenir compte de ce fait, que souvent, en marche, on se mouille complètement, les hautes herbes étant fréquemment, le matin surtout, chargées de pluie ou d'une abon-

dante rosée ; il faut aussi se mettre en mesure de pouvoir se préserver de brusques refroidissements. Voici, dès lors, la tenue qui nous paraît à conseiller : mettre les vêtements dont nous avons plus haut préconisé l'emploi pour la chaleur, mais porter la ceinture de flanelle et confier à son boy un vêtement chaud, que l'on puisse revêtir en cas de brusque refroidissement de la température.

Si l'on a dû se mouiller, on pourra se dépouiller de son veston trempé et le faire porter par le boy ; le soleil ne tardera pas à le sécher.

Nous recommandons vivement l'emploi d'un pardessus à capuchon en étoffe imperméabilisée. Ce vêtement est très utile en cas d'ondée ou pour la traversée des herbes mouillées. Il n'offre pas les inconvénients que présente l'imperméable en caoutchouc, qui résiste mal aux hautes températures et donne une chaleur malsaine et peu supportable.

Le caban en molleton imperméabilisé rend, dans les mêmes cas, des services très appréciables.

On trouve depuis quelque temps dans le commerce des manteaux et des pèlerines en tissus dont la matière première est le poil de chameau ; leur emploi nous paraît très recommandable.

ARMES.

Nous conseillons au voyageur de se munir, comme arme de défense, d'un revolver de gros calibre avec les munitions nécessaires.

Quant aux armes de chasse, elles feront l'objet d'indications détaillées dans le chapitre que nous consacrerons spécialement à la chasse.

MATÉRIEL DE CAMPEMENT.

Ce matériel se compose de : une tente, un lit, une moustiquaire, une table pliante, une chaise longue et une cantine.

TENTE.

L'Etat et les sociétés fournissent sur place une tente à leurs agents.

C'est la tente à double toit, du modèle « Edgington », que l'on a pu voir exposée à Anvers, dans le village congolais. Elle réunit toutes les conditions désirables de solidité, de commodité, de facilité de montage

et constitue un abri efficace contre le soleil et les intempéries. Le voyageur doit savoir comment elle se monte et se démonte, bien que d'ordinaire les capitas de caravanes et la plupart des porteurs sachent procéder à ces opérations.

Repliée, elle forme deux charges : d'un côté, la tente proprement dite, et, de l'autre, le double toit.

LIT.

Nous engageons vivement tout voyageur au Congo à se munir d'un bon lit de camp, qui lui viendra toujours à point. L'État n'en fournit qu'à ceux de ses agents qui sont désignés pour certains districts du Haut-Congo.

La confection des lits de camp est une matière dans laquelle l'ingéniosité humaine s'est donné libre carrière. La plupart des modèles produits font cependant, avouons-le, plus d'honneur à l'imagination qu'au sens pratique de leurs inventeurs. D'innombrables types à articulations multiples, très beaux en Belgique, rappellent cruellement le fameux parapluie-tente-abri de l'illustre Tartarin de Tarascon et ne donnent, au Congo, que des résultats affligeants. Règle générale : plus le lit qu'on vous montre est perfectionné, plus il se démonte en morceaux innombrables, plus il faut vous garder de l'acquérir.

Certains modèles plus simples nous paraissent seuls à recommander.

La malle-lit est pratique et d'un emploi facile ; les couvertures, les draps de lit, le costume de nuit s'y trouvent, pendant le jour, renfermés et mis à l'abri. Malheureusement son prix est fort élevé et son poids souvent trop considérable ; on ne peut, en aucun cas, en accepter une qui pèse, complète, plus de 30 kilos.

Le lit du type Edgington est en solide toile à voile tendue sur deux barres latérales en bois portant chacune trois mortaises dans lesquelles viennent s'emboîter les têtes de trois X également en bois et qui se placent : un au milieu, un à chacune des extrémités. Ce lit est solide et commode, à condition que toile et bois soient de qualité supérieure. Son défaut, c'est que parfois les têtes des X s'émiettent et se brisent. On a tenté de remédier à cet inconvénient en supprimant l'X du milieu et en terminant ceux des extrémités, non plus par un tenon venant s'emboîter dans une mortaise, mais par un anneau dans lequel s'engagent les barres parallèles ; il nous a paru que ces lits cédaient parfois vers le milieu.

MOUSTIQUAIRE.

Nous conseillons au voyageur de se munir d'une moustiquaire toute faite et de quelques mètres d'étoffe pour les réparations. L'emploi constant de la moustiquaire est à recommander en toute saison, alors même que les moustiques ne semblent point à craindre. Son usage empêche l'invasion d'autres insectes et préserve, en tous cas, de l'humidité.

TABLE PLIANTE. — CHAISE LONGUE.

Ces deux objets rendront partout grand service au voyageur. Il les choisira d'un modèle dont l'emploi sera facile. Les types abondent.

CANTINE.

La cantine comprend le matériel de table et de cuisine.

L'État, de même que la plupart des sociétés, fournit la cantine à ceux de ses agents qui se rendent dans le Haut-Congo. Le modèle adopté par l'État est à recommander comme cantine de voyage.

PHARMACIE.

Elle est indispensable.

Nous renvoyons sur ce point nos lecteurs à la deuxième partie de notre ouvrage, traitant spécialement de l'hygiène, de la médecine et de la chirurgie. La matière y est exposée en détail sous le titre : « Bagage médical du voyageur au Congo ».

MALLES ET ACCESSOIRES.

Les malles en fer, solides et légères, préservent efficacement leur contenu des attaques des insectes. Nous en recommandons l'emploi et conseillons l'usage de celles du modèle anglais à surface plane, ayant $0^m,70$ de longueur, $0^m,40$ de largeur et $0^m,24$ de hauteur; les

angles extérieurs doivent être arrondis pour ne pas blesser l'épaule du porteur.

La malle-baignoire, apte à la double destination que désigne son nom, rend de grands services, mais présente cet inconvénient, que le fond s'en dessoude fréquemment; aussi est-il indispensable d'y faire mettre un double fond en bois.

Quel que soit le modèle de malle adopté, il faut rejeter le coffre à glissière, dont le couvercle, au lieu d'être à charnière, glisse dans deux rainures. En effet, ce système de fermeture interdit la compression que l'on peut exercer, au moyen d'un couvercle à charnière, sur le contenu du coffre, et qui permet d'augmenter le nombre des objets emballés, tout en les calant solidement; en outre, le couvercle à glissière accroche toujours quelque objet en s'ouvrant ou en se fermant.

Les serrures des malles ne tardent pas à se détraquer au milieu des péripéties d'un voyage en Afrique. Aussi chaque coffre doit-il être muni de pitons pour cadenas et de verrous latéraux.

Serrures ou cadenas doivent être, pour chaque malle, du même modèle et s'ouvrir au moyen d'une même clef; on prendra deux ou trois clefs de réserve.

Serrures, cadenas, charnières et clefs doivent être de laiton et non de fer.

Chaque malle doit, une fois remplie, ne pas peser au delà de 35 kilos, poids de la charge réglementaire. L'emballage doit s'opérer de telle sorte que chaque malle contienne une partie des divers articles dont se compose l'équipement. Si l'on a six malles et vingt-quatre chemises, par exemple, on mettra quatre chemises dans chaque malle; de la sorte, on ne sera pas exposé à se trouver entièrement dépourvu de tel ou tel article à la suite de la perte d'un de ses colis.

Des sacs imperméables, semblables à ceux qu'emploient les pilotes de la mer du Nord, qui y conservent leur linge au sec en dépit de la pluie, des embruns et des vagues, pourront rendre d'utiles services, au cours surtout des voyages en allège et en pirogue; en cas de naufrage, ils flottent, s'ils ne sont remplis d'objets trop lourds, et peuvent être aisément repêchés sans que leur contenu soit avarié par l'eau.

Dans le chapitre intitulé : *Voyages par terre*, nous donnerons des indications détaillées sur la répartition et le transport des bagages en cours de marche.

En ce qui concerne les accessoires divers, nous renvoyons aux énumérations ci-après dans le type d'équipement proposé par MM. les lieutenants Nys, Beirlaen et Sillye, dont nous donnons le détail plus loin.

ÉQUIPEMENT IMPOSÉ PAR L'ÉTAT A SES AGENTS (1).

I.

Agents de première catégorie.

(Officiers et assimilés du service administratif et maritime.)

Tenues officielles.
- Grande tenue (redingote, gilet et pantalon).
- Petite tenue (vareuse et pantalon) (pour les officiers de la force publique seulement).
- Casque, casquette, épée.

3 malles en fer.
1 malle-baignoire.
3 paires de draps de lit.
12 essuie-mains.
12 mouchoirs de poche.
6 caleçons.
12 chemises en flanelette, coton ou normal.
3 chemises de nuit.
12 paires de chaussettes.
2 ceintures de flanelle.
3 ou 4 costumes blancs (pantalon et veston).
3 costumes bruns ou gris (pantalon et veston).
1 imperméable (très léger).
1 couverture imperméable.
1 casque ou deux chapeaux en feutre à larges bords (pour les agents qui ne sont pas astreints au port de la tenue officielle).
1 casquette de voyage.
3 paires de bottines de marche.
2 paires de souliers ou bottines en toile à voile.
1 paire de pantoufles.
1 paire de guêtres allant jusqu'au genou.
Tulle pour moustiquaire (10 mètres).
1 petite lanterne à bougie ou photophore.

(1) Il est porté à la connaissance des agents que cet équipement est obligatoire et que tous les articles mentionnés ci-dessus seront vérifiés à Boma par un fonctionnaire délégué à cette fin par M. le Gouverneur général du Congo.

12 paquets de bougies.
1 chaise pliante.
1 trousse complète (ciseaux, aiguilles, fil, miroir, etc.).
Objets de toilette (brosses, peignes, éponges, etc.).
Un peu de savon de toilette.
Un peu de savon pour le lavage.
Papeterie.
1 Tondeuse.

1 malle-lit ou
- 1 matelas en crin (dimensions : longueur 2 mètres ; largeur 0m,75 ; épaisseur 0m,08).
- 1 petit oreiller en crin (dimensions : longueur 0m,30 ; largeur 0m,50 ; épaisseur 0m,12).
- 1 sac imperméable pouvant contenir le matelas, l'oreiller, 2 couvertures de laine et les draps de lit (dimensions : longueur 1m,20 ; largeur 1 mètre ; diamètre du fond 0m,65).

Prendre avec soi tous ses effets d'Europe (ne pas oublier un paletot bien chaud.)

II.

Agents de deuxième catégorie.

(Sous-officiers et caporaux et agents des autres services assimilés à ces grades.)

Petite tenue officielle (vareuse et pantalon). (Les agents autres que ceux de la force publique n'ont pas de tenue officielle).
Casque avec plaque et casquette.
2 malles en fer.
1 malle-baignoire.
2 paires de draps de lit.
6 essuie-mains.
12 mouchoirs de poche.
3 caleçons.
6 chemises demi-flanelle, coton ou normal.
3 gilets (dits cinglets).
12 paires de chaussettes.
2 ceintures de flanelle.
Tulle pour moustiquaire (10 mètres).
3 chemises de nuit.
2 costumes blancs (veston et pantalon).
2 costumes bruns (veston et pantalon).

1 pèlerine imperméable (très légère).
1 casque ou deux chapeaux en feutre à larges bords.
1 casquette de voyage.
3 paires de bottines de marche.
1 paire de bottines en toile à voile.
1 paire de souliers en toile à voile.
1 paire de pantoufles.
1 paire de guêtres allant jusqu'au genou.
1 petite lanterne à bougie ou photophore.
6 paquets de bougies.
1 chaise pliante.
1 trousse complète (ciseaux, aiguilles, fil, miroir, etc.).
Objets de toilette (brosses, peignes, éponges, etc.).
Un peu de savon de toilette.
Un peu de savon pour le lavage.
Papeterie.
1 tondeuse.
1 matelas en crin (dimensions : longueur 2 mètres; largeur $0^{m},75$; épaisseur $0^{m},08$).
1 petit oreiller en crin (dimensions : longueur $0^{m},30$; largeur $0^{m},50$; épaisseur $0^{m},12$).
1 sac imperméable pouvant contenir le matelas, l'oreiller, 2 couvertures de laine et les draps de lit (dimensions : longueur $1^{m},20$; largeur 1 mètre; diamètre du fond $0^{m},65$).
Prendre avec soi tous ses effets d'Europe (ne pas oublier un paletot bien chaud).

ÉQUIPEMENT PROPOSÉ PAR MM. LES LIEUTENANTS NYS, BEIRLAEN ET SILLYE.

Tenues officielles pour les agents de l'État.
1 casque avec deux coiffes de rechange.
1 casquette de voyage.
1 double chapeau avec deux coiffes de rechange.
1 coiffe bleue ou noire.
4 paires de bottines de marche.
2 paires de bottines en toile à voile.
1 paire de pantoufles en cuir.
1 paire de jambières.

2 paires de draps de lit en coton.
2 taies d'oreiller en coton.
12 chemises en demi-flanelle, en coton ou en normal.
12 gilets de corps dits « cinglets ».
12 caleçons.
2 houppelandes de bain.
1 caleçon de bain.
2 costumes de nuit.
24 paires de chaussettes, ou
12 paires de chaussettes et
12 paires de bas (si l'on fait usage de culotte).
12 faux-cols.
6 paires de manchettes.
4 cravates.
12 mouchoirs de poche, dont 6 de couleur.
3 ceintures de flanelle.
12 essuie-mains grands et forts, dits « essuie-mains éponges ».
2 costumes blancs.
2 costumes de couleur.
1 imperméable ou 1 caban imperméabilisé.
1 pardessus bien chaud.
1 couverture imperméable.
1 nécessaire de toilette
3 kilos de savon de Marseille.
3 grosses éponges grises.
1 fort canif avec tire-bouchon.
1 trousse (fil, boutons, aiguilles, ciseaux, etc.).
Patrons pour pouvoir se confectionner des effets d'habillement.
Pièces pour le raccommodage des vêtements et du linge.
Papier à lettres et enveloppes.
6 petits calepins.
1 bâton encre de Chine.
Tabac et cigares (en boîtes soudées), pipes, papiers à cigarettes, etc
2 ou plusieurs malles en fer.
1 malle-bain.
1 malle-lit.
1 fusil de chasse calibre 12.
1 sacoche de chasse.
500 cartouches de chasse, plomb 0, 2, 4, 6.
1 revolver.
1 fer à repasser.

1 chaise longue.
1 table pliante.
1 moustiquaire et étoffe de rechange.
1 rasoir avec blaireau.
1 tondeuse.
Lunettes à verres bleus.
Jumelles.
1 lanterne dite « photophore » et bougies.
1 gourde.
1 filtre.
1 bonne montre.
1 boîte à compas.
1 boussole.
1 décamètre pliant.
1 double décimètre.
1 parasol.
Bouchons américains.
Petit nécessaire de menuiserie ou outils à usages multiples.

Répétons ici que tous les effets d'habillement d'Europe, sauf la coiffure et y compris la chaussure, peuvent être utilisés au Congo. Les ouvriers y emploient parfaitement leurs vêtements ordinaires de travail. Les sous-officiers qui ne sont pas tenus de déposer leur capote d'uniforme feront bien de l'emporter ; ils y feront coudre des boutons noirs.

Nous croyons devoir conseiller à nos lecteurs de s'inspirer, dans la composition de leur équipement, des principes de la plus stricte économie. Les équipements, imposés par l'État à ses agents répondent à ces conditions et nous paraissent pouvoir suffire à tout voyageur se rendant au Congo. D'ailleurs, avant d'avoir usé les effets y énumérés, chacun aura appris par expérience ce qui lui convient le mieux et pourra se faire envoyer d'Europe ou trouver dans les factoreries du Bas-Congo ce dont il croirait avoir besoin par la suite.

L'équipement proposé par MM. les lieutenants Nys, Beirlaen et Sillye est plus complet que ceux de l'État ; chacun pourra éliminer de leur liste les objets dont il pense ne pouvoir tirer parti et y ajouter ceux que justifieraient ses goûts spéciaux. Nous détaillerons d'ailleurs dans des chapitres particuliers les accessoires dont pourrait avoir besoin le chasseur, le collectionneur, le photographe, etc.

Voyage d'Anvers à Boma.

En règle générale, les voyageurs en destination de l'État Indépendant du Congo s'embarquent à Anvers; les départs ont lieu le 1er et le 16 de chaque mois.

Les agents de l'État et des sociétés voyagent en première ou en deuxième classe, suivant leur rang hiérarchique.

* * *

Les agents de l'État reçoivent, dans ses bureaux, quelques jours avant la date fixée pour leur départ, leur feuille de route, leur ticket de passage à bord du steamer et le montant de leurs frais de déplacement de Bruxelles à Anvers.

Ils doivent être rendus à Anvers la veille de l'appareillage et se présenter à bord avec leurs bagages, soit immédiatement, soit le jour fixé pour le départ (vers 9 heures du matin).

En arrivant à bord, chacun s'adressera au chef « steward » (maître d'hôtel), qui lui indiquera le numéro de la cabine qui lui aura été assignée; le voyageur y fera porter ceux d'entre ses bagages dont il aura besoin pendant la traversée; la chaise pliante devra y être jointe, car on en fera grand usage pendant le voyage. La Compagnie de navigation délivre à ses passagers des étiquettes gommées de trois types : pour bagages de cabine, pour colis pouvant être pris dans la cabine au cours du voyage, pour colis n'y devant point être pris.

Il faut, autant que possible, prendre dans sa cabine les objets qui n'ont pu être emballés avec assez de soin pour qu'on puisse les abandonner avec les gros bagages. Si les armes, par exemple, n'ont pas été soigneusement mises en caisse ou n'ont point trouvé place dans une malle, on fera bien de les conserver sous la main et de veiller à leur entretien, car l'air de la mer oxyde très rapidement l'acier.

Les autres colis sont descendus dans la cale ou placés dans le « steerage ».

Il ne faut pas songer, vu les petites dimensions des cabines, à s'y

embarrasser de beaucoup d'objets. Fort heureusement, on ouvre, de temps en temps, pendant la traversée, le compartiment des gros bagages et les voyageurs peuvent y prendre des effets de rechange.

Souvent les garçons de cabine se chargent de faire lessiver le linge.

Chacun est pourvu, à bord, de serviettes de toilette, mais il est bon de se munir de deux ou trois grands essuie-mains, d'une houppelande de bain et d'un caleçon de natation, car si l'on aime les douches, on pourra se faire asperger par les matelots qui lavent le pont de grand matin.

A partir des îles Canaries, on peut commencer à s'habiller à l'africaine.

Il est cependant indispensable de garder sous la main un pardessus ou un bon imperméable, les soirées étant souvent très fraîches ou humides.

Les fumeurs feront bien de s'approvisionner avant le départ de tabac et de cigares.

Il est une question qui intéresse bien des gens : est-il permis d'emmener des chiens avec soi ?

Généralement, oui moyennant paiement de 2 guinées. On fera bien, toutefois, de s'adresser à cet effet aux armateurs du bateau. L'autorisation obtenue, il faudra s'enquérir des dispositions des règlements de police du bord et s'entendre avec le chef steward ou le purser (commissaire), au sujet de l'entretien et de la nourriture de l'animal. Généralement, le cuisinier du bord s'en charge moyennant une rémunération dont le chiffre doit être débattu d'avance, mais dépasse rarement 25 francs environ.

Les chiens doivent, d'ordinaire, rester attachés; on pourra obtenir l'autorisation de leur donner de temps en temps un peu d'exercice. Le maître doit naturellement veiller lui-même à ce que le bien-être de son chien soit assuré, tout en évitant que l'animal soit, pour les hommes du bord, l'occasion d'un surcroît de besogne ou d'ennuis.

Rappelons à nos lecteurs qu'un navire est un véritable hôtel ambulant. Or, dans tous les hôtels du monde, le personnel n'est prodigue de ses complaisances qu'envers ceux qui savent faire montre, en temps utile, d'une certaine générosité.

* * *

Parlons maintenant de la vie à bord.

On trouvera affichés dans la salle à manger et dans les couloirs du bateau différents avis et règlements dont les passagers doivent suivre ponctuellement les instructions s'ils veulent s'épargner des ennuis.

Les agents de l'État sont, à bord, constitués en un détachement ; le plus ancien d'entre eux est chargé par le Gouvernement de leur servir d'intermédiaire auprès des autorités du bateau ; c'est là une excellente mesure, grâce à laquelle ont pu être évitées bien des discussions entre les passagers et le personnel du steamer.

Ces discussions, qui surgissent trop aisément à propos du service de la table ou de tout autre grief, souvent imaginaire, ont fréquemment pour résultat de rendre la traversée fort désagréable, alors qu'elle pourrait être une réelle partie de plaisir.

La plupart des passagers quittant Anvers pour le Congo en sont à leur premier voyage ; la vie qu'ils mènent à bord des steamers qui les convoient est pour eux chose entièrement nouvelle : la cabine est petite ; le lit est étroit ; le personnel du bateau, à l'exception des garçons de cabine, parle le plus souvent anglais ou allemand ; le régime des repas est absolument différent du nôtre, etc.

Les Belges, habitués à déjeuner de café au lait et de pain beurré, se trouvent tout d'abord désagréablement surpris lorsqu'ils s'assoient à 8 ou 9 heures du matin devant des beefsteaks, des soles frites, des côtelettes de mouton et du saumon au curry. On s'y fait vite cependant : mais si l'on tient à ses habitudes, rien de plus simple que de se contenter de pain et de café ou de thé.

La table du bord est présidée par le capitaine et occupée par les officiers, le médecin, le chef-mécanicien, le « purser », etc. Tous ces messieurs y prennent place en tenue et s'y montrent corrects, ainsi qu'il convient d'ailleurs entre gens bien élevés. Il est élémentaire que les voyageurs s'astreignent à observer les mêmes convenances sociales, en soignant leur mise et en se montrant réservés et dignes dans leurs rapports avec tous. Qu'ils se fassent présenter au capitaine du steamer et à son état-major ; les relations leur en seront facilitées. Les membres du personnel du bateau mesurent leurs égards et leur cordialité envers un étranger au degré d'éducation dont celui-ci leur paraît faire preuve ; ils se montrent sur ce point des observateurs attentifs et rarement en défaut.

Un quart d'heure avant le repas, la cloche sonne une première fois pour avertir les passagers qu'il est temps de se mettre en tenue convenable.

Les « stewards » sont autorisés à vendre aux passagers de la bière, du vin ou des liqueurs, sous le contrôle du capitaine, qui peut interdire toute vente si l'on mésuse de cette tolérance. Le consommateur délivre un reçu de chacune de ces commandes ; ces bons lui sont remis lors du règlement des comptes, qui s'opère d'ordinaire tous les sept jours, de même que celui du compte des lessives.

En dehors des heures de repas, on passe son temps sur le pont, dans la salle à manger, devenue salon, dans sa cabine, ou, enfin, au fumoir.

Les distractions sont peu variées; le meilleur des passe-temps est encore la lecture d'ouvrages ayant trait au voyage que l'on va accomplir. La lecture approfondie du présent *Manuel du voyageur au Congo* et l'étude d'un idiome africain sont tout indiquées.

Les dessinateurs trouveront à croquer des scènes de toute nature; le pittoresque ne fait pas défaut dans la vie à bord.

Et chacun fera chose utile en consignant ses impressions dans son carnet de voyage. Plus il notera, plus il exercera ses facultés d'observation, dont il aura bientôt l'occasion et le devoir de faire sans cesse emploi.

L'équipage célèbre d'ordinaire le passage de la Ligne (équateur) par des plaisanteries parfois un peu lourdes, mais généralement inoffensives. Il faut ne point s'en effaroucher et, surtout, ne point s'en fâcher.

Nous n'avons pas parlé jusqu'ici du mal de mer. Les personnes qui y sont sujettes ont un commencement de voyage des plus désagréables, mais généralement le malaise va en décroissant et cesse complètement après quelques jours.

On ne connaît aucune médication qui permette de combattre efficacement le mal de mer. Il faut montrer de l'énergie, chercher à se distraire et ne point guetter avec trop d'attention les premiers symptômes du malaise. Lorsqu'on est en proie aux nausées, le mieux est de rester, autant que possible, couché sur le pont, vers le centre du navire, où les oscillations provoquées par le roulis et le tangage ont le moins d'amplitude.

Dès que l'on se sent en état de manger sans trop forte répugnance, on doit se nourrir en prenant sur le pont, à l'air, des aliments froids et secs arrosés d'un verre de vin.

* * *

Entre Anvers et Boma, les relâches ne sont plus, comme jadis, très nombreuses. On fait maintenant escale aux Canaries, à Sierra-Leone, parfois à Lagos ou en quelque autre point de la côte de Guinée.

Ces arrêts permettent le renouvellement de la provision de charbon et de vivres frais. Les passagers profitent des escales, généralement fort courtes, pour faire une promenade à terre; ils doivent avoir soin de s'informer de l'heure à laquelle il leur faudra rejoindre le bord. Ils auront à s'arranger avec quelque batelier du port pour se faire conduire à terre et vice versa, car ils ne peuvent, en général, disposer à cet effet du personnel ou des embarcations du steamer.

Que l'on n'oublie point, avant de quitter le bateau, de bien fermer la porte de sa cabine et surtout le hublot, car (nous en parlons par expérience) souvent quelque moricaud voleur introduit par là sa patte crochue.

Nous avertissons les amateurs de photographie qu'en certain points d'escale on ne peut prendre de clichés sans avoir obtenu une autorisation spéciale ou sans être astreint au payement d'une taxe; qu'ils se renseignent donc avant de braquer leur objectif.

Il importe de mettre le voyageur en garde contre les dangers sérieux auxquels il peut exposer sa santé au cours de ces relâches. Ici, plus que partout ailleurs, l'intempérance, les excès de tous genres lui seraient funestes. Tous les ports de la côte occidentale d'Afrique sont affreusement contaminés. Pour l'avoir oublié, plus d'un voyageur s'est vu contraint de rentrer immédiatement en Europe avant même d'avoir pu commencer à s'acquitter de sa mission.

Si le bateau fait escale en un point où se pratique la culture du café, du cacao ou d'autres plantes tropicales, on fera bien, pourvu qu'on en ait le temps, d'aller visiter les plantations; on pourra recueillir de la sorte des notions fort utiles.

Nous engageons les voyageurs se rendant au Congo à conserver les noyaux et les graines des fruits tropicaux qu'on leur servira à bord à partir des Canaries ou qu'ils auront l'occasion de manger à terre. A Madère, à Las Palmas, ils pourront recueillir des noyaux d'avocat, de pêche et de maints autres fruits.

En arrivant au Congo, ils auront le grand plaisir de pouvoir obliger les agents s'occupant de plantations et peut-être introduiront-ils dans l'État quelque culture nouvelle. Ils pourront, en outre, s'ils ont à se rendre dans le Haut-Congo, laisser dans chaque station où ils passeront quelques graines ainsi apportées de la côte et qui seront toujours acceptées avec reconnaissance. En cette matière, nul effort n'est inutile, nul concours n'est à négliger.

Arrivée et séjour à Boma

L'accomplissement des formalités de douane est, ici comme partout ailleurs, la première préoccupation qui s'impose au passager dès son arrivée. Ces formalités ne sont heureusement ni bien nombreuses ni bien compliquées au Congo.

Le voyageur débarquant dans un des ports de l'État est tenu de déclarer tous les bagages et marchandises qu'il importe. Il remplit à cet effet une formule de déclaration que lui délivre, sur sa demande, le receveur des impôts. Ce fonctionnaire lui fait connaître, le cas échéant, le montant des droits à payer et lui remet, contre ce paiement, un permis d'importation portant quittance de ces droits. Il est donc prudent d'être muni de l'argent nécessaire.

Nous ne croyons pas devoir reproduire ici les divers articles du règlement douanier.

Signalons toutefois que les armes à feu font l'objet d'un permis de port d'armes, dont le coût est de 20 francs pour l'ensemble de celles appartenant à un même voyageur. Un numéro d'immatriculation est frappé, avec la marque de l'état, dans le bois de la crosse. — Nul ne peut se défaire de ses armes sans l'autorisation du Gouvernement. — Au surplus, le nouvel arrivant sera renseigné en détail sur tous ces points par les agents du service des finances.

* * *

Les agents de l'Etat ont reçu, à Bruxelles, avis du service auquel chacun d'eux est attaché (Force publique, Intendance, Justice, Finances, etc.).

Il arrive cependant, dans certains cas, suivant les besoins, que le Gouverneur général les détache à un autre service.

Le jour de leur arrivée à Boma, ils ont à se présenter à leur chef de service, et à recevoir ses instructions au sujet de leur installation provisoire dans cette localité.

Le lendemain, à 7 1/2 heures du matin, ils font, en grande tenue, une nouvelle visite à leur chef de service, qui les présente au Gouverneur général.

Tout non-indigène, qu'il ait ou non rempli cette formalité lors d'un précédent voyage au Congo, est soumis à l'obligation de se faire, dans les dix jours francs de son arrivée sur le territoire de l'État, immatriculer dans l'un des bureaux de Banana, Boma, Matadi, Léopoldville, Albertville (Toa), ou du chef-lieu de la zone de Mayumbe. Il est également tenu de faire immatriculer les membres de sa famille et le personnel non-indigène sous ses ordres qui viendraient résider avec lui sur le territoire de l'État.

Les contrevenants à cette règle sont frappés d'une pénalité.

A Boma, c'est à la direction de la Justice que doit s'accomplir cette formalité. Chacun est tenu d'y procéder au plus tôt. Les agents de l'État, par exemple, s'acquittent de cette obligation aussitôt après leur visite au Gouverneur général.

Ces agents devront encore, au plus tard le lendemain de leur arrivée à Boma, se présenter à l'Intendance, où le montant de leur indemnité de nourriture leur sera remis.

* * *

Si le steamer venant d'Europe ne peut accoster le débarcadère de Boma qu'à la tombée du jour, il est de règle que les voyageurs passent encore la nuit à bord, avec l'autorisation du capitaine, bien entendu.

Si l'arrivée a lieu dans le courant de la journée, on trouve généralement au débarcadère le commissaire de police ou quelque autre fonctionnaire prêt à donner à chacun les premières indications au sujet du logement, ainsi que des équipes de noirs qui enlèvent les bagages et les conduisent aux logements affectés aux passagers.

Bien entendu, ici comme partout, le voyageur prudent a soin de surveiller lui-même le débarquement et le transport de ses bagages.

Les agents des compagnies devront s'adresser au représentant de la Société qui les emploie. Il leur donnera des renseignements au sujet de leur logement et de leur nourriture.

L'État alloue à ses agents une indemnité quotidienne se montant à 8 francs pour les agents de première classe et à 6 francs pour ceux de deuxième classe.

Dans tous les postes de l'État où les agents reçoivent l'indemnité de nourriture, beaucoup de résidents se sont constitués en groupes et ont organisé de petits mess, faisant eux-mêmes leurs achats et possédant un matériel de table et de cuisine. Si l'on peut se faire admettre à l'un de ces mess, en payant sa quote-part, on se trouvera nourri souvent aussi bien qu'à l'hôtel, et parfois à meilleur compte. On y trouvera au moins la vie de famille.

Les voyageurs qui ne sont point fonctionnaires de l'État trouveront à se loger et à se nourrir soit à l'hôtel, soit dans les factoreries des sociétés qui les emploient.

Les agents de l'État ou des sociétés reçoivent promptement avis de leur destination ; quelques-uns restent à Boma ou sont envoyés à Banana, à Mateba, à Matadi ou dans toute autre localité du Bas-Congo. La plupart d'entre eux se voient désigner des postes plus éloignés. Ils ont alors à prendre des dispositions diverses.

Les voyageurs qui reçoivent comme destination une localité où il n'existe pas de bureau de poste doivent s'approvisionner de timbres, cartes postales, etc. (1).

Ils auront soin, avant leur départ de Boma, de remettre une procuration à un mandataire, afin de permettre à celui-ci de recevoir et de réexpédier les colis postaux et les envois recommandés qui leur seraient adressés. A cet effet, ils devront, pour bien faire, déposer chez ce mandataire une somme suffisante pour lui permettre de payer les frais de recommandation, la taxe territoriale frappant les colis postaux, etc.

Il est difficile de déterminer l'importance de cette provision; tel verse 30 francs, tel autre 200 francs. Il est dans tous les cas prudent de remettre à son mandataire une somme assez élevée; on se trouvera de la sorte en mesure de parer, dans la suite, à des nécessités imprévues, en se faisant envoyer par lui quelque objet dont on se trouverait avoir besoin et qu'il devra acheter comptant à Boma. Disons, toutefois, que ces achats peuvent aussi s'effectuer, pour les agents de l'État, au moyen de bons délivrés sur leurs appointements, comme nous le verrons plus loin.

Il est à noter que le tram à vapeur se rend trois fois par jour de Boma-rive à Boma-plateau et vice versa, et transporte gratuitement les agents de l'État qui prennent leurs repas à Boma-rive.

Ces derniers agents auront à prendre, avant de quitter Boma, les dispositions nécessaires en vue de la liquidation de leur traitement.

Les fonctionnaires des districts de Boma, Banana et Matadi touchent leurs appointements chaque trimestre. Ceux qui résident au Stanley-Pool peuvent recevoir trimestriellement, pour la portion disponible de leurs appointements, un mandat payable à Léopoldville, pourvu que leur demande à cet effet parvienne à la Direction des Finances au plus tard dans la première quinzaine du dernier mois du trimestre. Quant aux autres, la partie disponible de leur traitement est mandatée, à la

(1) Pour ces dépenses et quelques autres menus frais, l'État remet à ses agents une somme de 100 francs.

fin de chaque trimestre, sur la trésorerie générale, à Bruxelles, pour être versée à la caisse d'épargne ou remise aux mandataires désignés par eux en Europe. Mais si un de ces agents, quel que soit le poste où il se trouve, veut toucher, en tout ou en partie, la portion disponible de son traitement, il pourra le faire par l'intermédiaire d'un correspondant à qui il enverra un chèque détaché du carnet à souches, qu'il doit avoir soin de réclamer au service du Département des Finances.

Supposons que, se trouvant à la station de Coquilhatville, on ait besoin de se faire envoyer de Boma du vin, du tabac, du linge, des souliers...; on s'adresse, soit à son mandataire, soit à un ami, au directeur d'une factorerie, etc., en détaillant sa commande et en joignant à sa lettre un de ces chèques.

Notons qu'il n'est permis de faire qu'un seul envoi de ce genre par trimestre. Si donc on désire faire plusieurs commandes, on devra en réunir le montant, créer pour leur total un seul chèque et s'arranger en conséquence avec les divers fournisseurs de Boma.

Il convient de prévenir le directeur des Finances de l'envoi de chacun de ces chèques.

Les agents de l'État peuvent se faire expédier gratuitement, chaque année, quatre charges de 35 kilogrammes ou seize colis postaux de 5 kilogrammes chacun.

Les agents qui doivent dépasser Matadi reçoivent à Boma une lettre du Gouverneur général, qui fixe chacun d'eux sur sa destination, contient un ordre de marche, l'indication de l'itinéraire et des instructions diverses; nous reviendrons sur ces divers points dans un des chapitres suivants.

Comme l'argent monnayé est actuellement d'usage courant jusqu'à Léopoldville, ainsi que dans certaines stations, factoreries et missions du haut fleuve, il est bon, si l'on compte faire des dépenses spéciales, d'emporter du numéraire. On pourra de la sorte faire ses achats au comptant et dans les conditions les plus avantageuses.

* * *

Les agents de l'État reçoivent de leur chef de service des instructions qui règlent l'emploi de leur temps durant leur séjour à Boma.

Que chacun, lorsqu'il aura connaissance de sa destination, cherche à obtenir communication d'un vocabulaire de l'idiome usité dans la région où il se rend ; on peut s'adresser à cet effet au Secrétaire général. Il importe de prendre copie de ce vocabulaire. Nous comptons faire paraître des vocabulaires de ce genre parmi les publications de la Société d'Études coloniales.

On refait les malles, s'il y a lieu, en ayant soin d'en répartir le contenu comme nous l'avons indiqué au chapitre de l'équipement et en s'arrangeant de façon à avoir aisément sous la main ce dont on peut avoir besoin au cours de la route.

C'est le moment de recueillir, comme nous l'avons déjà conseillé à propos des escales au cours du voyage d'Anvers à Boma, les graines et les noyaux que l'on pourra se procurer à Boma en s'adressant à droite et à gauche, en faisant visite aux factoreries, etc.

Enfin, on doit chercher à faire son profit de tout ce que l'on voit et de tout ce que l'on entend; mais, tout en regardant de tous ses yeux, en écoutant de toutes ses oreilles, on n'accepte que sous bénéfice d'inventaire les informations que l'on reçoit; on note le pour et le contre; on jette ses impressions sur le papier et l'on réserve ses appréciations et ses décisions; on garde surtout pour soi le résultat de ses réflexions. On n'est d'ailleurs nullement en mesure d'émettre des avis de quelque valeur; il faut attendre l'expérience pour se prononcer.

En usant de cette sage réserve, on s'épargnera bien des mécomptes. On fait bien de n'accepter qu'avec prudence les bruits qui peuvent courir à Boma relativement à ce qui se passe à l'intérieur, notamment en ce qui regarde les difficultés qui attendent le voyageur dans le Haut-Congo, les dangers des expéditions, les privations de la vie en caravane et en station. On peut sans crainte rire intérieurement de ces racontars dont on reconnaîtra bientôt toute l'exagération.

Ce qui est plus redoutable, ce sont les trop cordiales réceptions dont on peut être l'objet notamment à Boma, Matadi et Léopoldville, et dont plus d'un ressent le contre-coup lorsqu'il a quitté ces stations trop hospitalières. Ne l'oublions pas, les excès, de quelque nature qu'ils soient, doivent être soigneusement évités; ils ont trop souvent des conséquences funestes pour les débutants qui, méprisant ces sages avis et refusant de prendre au sérieux ce qu'on leur a dit du climat africain, se laissent aller à boire, manger et se conduire sans plus de réserve que s'ils se trouvaient encore en Europe. Or, le régime et le genre de vie qu'ils auront adoptés au cours de la traversée et durant leur passage dans le Bas-Congo et jusqu'à Léopoldville auront une influence considérable sur l'état de leur santé pendant leur séjour au continent noir et même après leur retour en Europe. Qu'ils se pénètrent bien de cette vérité : sous les tropiques, la tempérance est le plus sûr garant de la santé, et l'alcool le plus cruel ennemi de l'homme. Savoir user sans abuser doit être la devise des Africains. La sobriété, la bonne humeur et le travail sont, ici surtout, les plus précieux garants de la santé.

VERS LE POOL

De Boma et Matadi à Léopoldville

Depuis la publication de notre première édition, un changement considérable s'est produit en Afrique. Le principal obstacle qui entravait la pénétration du bassin du Congo a été surmonté. Il n'est plus question de la pénible marche de vingt jours qu'il fallait faire pour franchir la région des chutes du fleuve et gagner le point où celui-ci redevient navigable, marche qui éprouvait si durement la santé du débutant. Au lieu d'avoir à gravir ce long calvaire, le voyageur est transporté de Matadi à Léopoldville par chemin de fer, et le trajet, coupé par un arrêt de nuit à mi-chemin, s'effectue confortablement en deux jours.

C'est Matadi qui est le point de départ de la voie ferrée.

Le trajet de Boma à Matadi s'accomplit, soit sur le steamer venant d'Europe, soit sur un petit vapeur de l'État ; il s'effectue en quatre à six heures.

A son arrivée à Matadi, l'agent de l'État se rend chez le commissaire de district; lui présente sa feuille de route, reçoit ses instructions, ses frais de séjour, ainsi que son billet de chemin de fer, s'il n'en a pas déjà été muni à Boma. C'est un billet de première classe pour Léopoldville, ou pour l'une des stations intermédiaires de la ligne si l'agent n'a pas à gagner le point terminus de celle-ci. S'il se rend au Kwango, par exemple, il gagne par chemin de fer Tumba, d'où il prend, à pied, la route de sa destination ; dans ce cas, les vivres et marchandises d'échange dont il aura besoin pour ce trajet lui seront délivrés soit à Boma, soit à Matadi ou à Tumba même, suivant les indications de sa feuille de route.

Pendant son séjour à Matadi, séjour dont la durée est toujours très courte, le voyageur peut s'installer à l'hôtel ou se faire accueillir à un mess particulier.

* * *

L'agent de l'État qui doit accomplir un trajet pour lequel le chemin de fer ne peut être utilisé, a droit aux services de porteurs, dont le nombre varie suivant la classe à laquelle il appartient. Ces hommes sont

employés au transport du matériel de campement, des vivres et des bagages personnels du voyageur.

Ceux qui auraient besoin d'un nombre de porteurs excédant le chiffre prévu, peuvent, en général, se les procurer à leurs frais. Ils s'adressent, à cet effet, au chef du poste de départ de la route de caravanes qu'ils ont à suivre. Ce fonctionnaire leur fait signer une réquisition. Le prix à payer pour obtenir ces porteurs est fixé par le Gouverneur général : il faut être muni d'argent pour l'acquitter. Les nécessités du service de portage régulier mettent souvent obstacle à ce qu'il puisse être ainsi disposé de porteurs supplémentaires. Il est donc important de ne point s'encombrer de bagages inutiles.

Le voyageur devra chercher aussi à se procurer un « boy » capable de faire la cuisine. Les agents de l'État reçoivent, de ce chef, dans le Bas-Congo, une indemnité de 20 francs par mois.

Nous donnerons, dans le chapitre suivant, les détails nécessaires au débutant devant effectuer un trajet par route de caravanes.

* * *

On voyage actuellement sur le chemin de fer du Congo dans des conditions de confort et de sécurité à peu près équivalentes à celles dont on jouit en Belgique.

Les obligations des voyageurs sont à peu de chose près les mêmes que chez nous. La Compagnie du chemin de fer du Congo publie, au surplus, un règlement imprimé dont nous conseillons à nos lecteurs de se munir avant d'entreprendre le trajet.

Les stations de la ligne ouvertes au service des voyageurs, bagages et marchandises, sont : *Matadi*, *Kenge*, *Songololo*, *Tumba*, *Inkisi*, *Dolo* (station), *Kinshasa* (station) et *Léopoldville* (station).

Les trains ne marchant pas la nuit, le voyage prend deux jours avec arrêt de nuit à Tumba. Dans cette localité, on peut loger à l'hôtel et y prendre ses repas, mais il y a souvent encombrement, et il est prudent de se munir de son lit. Les agents de l'État sont logés à l'intervention du commissaire de district.

Nous n'avons que quelques indications à donner sur les soins et précautions à prendre avant le départ de Matadi.

Comme il y a généralement accumulation de voyageurs au moment de l'arrivée des bateaux d'Europe, il est prudent de retenir sa place au chemin de fer.

Beaucoup de voyageurs sont munis de réquisitoires délivrés par les administrations auxquelles ils appartiennent, lorsque celles-ci sont en

compte courant avec le chemin de fer. Qu'ils sachent bien que ces réquisitoires ne peuvent servir de tickets, mais doivent être échangés contre des billets réguliers pris à la gare de départ.

Les tickets se délivrent aux bureaux des recettes des diverses stations.

Ils ne sont valables que pour le jour où ils ont été délivrés.

Le voyage ne peut être scindé (sauf le cas de force majeure dûment constaté par un chef de gare) sous peine d'annulation du billet pour le restant du parcours qu'il mentionne.

Le ticket ne peut être cédé en cours de route à un nouveau voyageur. Il n'est valable que pour celui qui a commencé le voyage.

Les billets doivent être présentés à toute réquisition des contrôleurs du train.

Le récolement des coupons est effectué à l'arrivée par le chef de gare ou l'un de ses employés.

Il y a deux sortes de tickets :

Les tickets de première classe, qui donnent seuls le droit de prendre place dans les voitures à voyageurs;

Les tickets de deuxième classe. Les personnes qui en sont munies doivent prendre place dans un wagon ordinaire à marchandises.

Il importe de se munir, chacun des deux jours du voyage, de quelques provisions, de façon à pouvoir prendre dans le train le repas du midi.

* * *

Les bagages doivent, pour bien faire, être enregistrés la veille du départ; de la sorte, les employés de la gare, moins surmenés et moins agités, courront moins de risques de commettre des erreurs; au moment du départ, le voyageur se trouvera plus libre et pourra surveiller à l'aise le chargement de ses colis, donner, suivant leur degré de fragilité, quelques indications au sujet de l'arrimage, et savoir exactement où on les aura placés.

A la station d'arrivée, il pourra les désigner immédiatement aux hommes chargés d'en opérer le déchargement, et s'assurer qu'il n'y a point de manquant.

Si le voyageur est muni d'une malle-lit ou d'un lit de camp dont il compte se servir à Tumba, il fera bien de le signaler, de même que la malle contenant ses objets de toilette, à la gare de départ. Ces colis seront alors chargés au-dessus des autres bagages et, à l'arrivée à Tumba, ils pourront être remis à leur propriétaire sans qu'il faille décharger tout le fourgon, ce qui est pour le moins inutile lorsque les autres bagages continuent jusqu'à Léopoldville.

Les bagages autres que ceux qui sont considérés généralement comme bagages à main et peuvent accompagner le voyageur dans la voiture ou le wagon, sont transportés comme marchandises dans le wagon ou le fourgon du train de voyageurs qui est destiné à cet usage, sans cependant que le voyageur puisse exiger le transport par ce train de plus de 500 kilogrammes ou d'un mètre cube.

Le surplus des bagages sera expédié, le cas échéant, à la gare de destination indiquée par le voyageur, moyennant versement préalable du prix de transport, par le premier train de marchandises qui doit suivre le train de voyageurs et avant toutes les marchandises ordinaires.

Tout voyageur de première classe jouit d'une franchise de bagages de 100 kilogrammes; tout voyageur de deuxième classe, d'une franchise de bagages de 20 kilogrammes.

* * *

En ce qui concerne les marchandises à expédier par le chemin de fer, voici les principales indications pouvant être utiles à nos lecteurs :

Moyennant accord préalable et délégation en due forme, la Compagnie du chemin de fer accepte de se substituer aux expéditeurs pour la prise sous palan des navires amarrés à ses piers, à Matadi, des marchandises venant par la voie du fleuve, pour leur entreposage et pour leur expédition à la gare de destination, moyennant le paiement d'une somme de fr. 1.20 par 100 kilogrammes ou fraction de 100 kilogrammes.

De même, elle accepte aux mêmes conditions d'entreposer les marchandises venant des stations à Matadi, et de les rendre sous palan des navires à quai, pour être chargées sur ceux-ci.

Quand la Compagnie est chargée des deux séries d'opérations ci-dessus indiquées, la taxe pour chacune d'elles est réduite à 1 franc par 100 kilogrammes ou fraction de 100 kilogrammes.

Toutes les formalités de douane et autres sont remplies dans ces cas par la Compagnie, à titre gratuit; les expéditeurs devront remettre à celle-ci tous les documents et renseignements nécessaires.

L'expéditeur est ainsi remplacé à Matadi, en tout et pour tout, par la Compagnie, et sa présence ou celle de ses agents devient inutile à Matadi en ce qui concerne les opérations précitées.

L'expéditeur ne pourra exiger que ses marchandises soient mises à sa disposition ou à celle des ayants droit dans la gare de destination, avant un délai de vingt jours. Ce délai sera compté à partir du lendemain du jour où la demande d'expédition aura été faite.

* * *

Le trajet à accomplir en chemin de fer est de 400 kilomètres; il s'effectue en 20 heures à peu près.

Pendant les huit premiers kilomètres, la voie ferrée longe le fleuve en s'élevant le long des rochers de sa rive gauche: on aperçoit un moment les dernières chutes du Congo, puis on pénètre dans la vallée de la Pozo; toute la première partie du trajet s'effectue au milieu d'un paysage montagneux et des plus pittoresque; la voie décrit fréquemment des lacets et franchit des rivières et ravins nombreux; la pente est forte et la vitesse atteinte ne dépasse guère une moyenne de 19 à 20 kilomètres par heure.

La région traversée le second jour est moins montagneuse et la vitesse s'accroît un peu; la dernière partie du trajet s'effectue presque en ligne droite; on traverse une plaine de sable, puis on aperçoit à nouveau la vaste étendue d'eau du Congo; un dernier arrêt a lieu à Dolo au bord du Stanley-Pool, et l'on arrive enfin à Léopoldville.

Cette localité, point de départ de la navigation du Haut-Fleuve, est devenue déjà relativement importante. Ses maisons en briques, ses grandes avenues de palmiers lui donnent fort bon air: on y jouit de nombreux points de vue sur le fleuve.

Sur le quai de débarquement de Léopoldville, le voyageur trouvera le chef de la station, qui lui désignera son logement, s'il est agent de l'État. Nous ne pouvons trop lui recommander de surveiller avec une attention jalouse le déchargement de ses colis, et de ne pas quitter le « beach » sans s'être assuré que les hommes d'équipe emportent bien tout son bagage.

En arrivant au mess où il prendra ses repas, il ira saluer le président de la table, qui lui assignera sa place. Le lendemain, il fera visite au chef de district à l'heure et dans la tenue prescrites.

Les agents de l'État de passage à Léopoldville sont mis à la disposition du commissaire de district et se verront fréquemment employés par lui. Ils doivent, en effet, y séjourner parfois une quinzaine de jours pour attendre l'arrivée du steamer qui doit les conduire à destination. Actuellement, l'importance de la flottille de transport en service sur le Haut-Congo est telle que ces longues attentes deviennent de plus en plus rares.

Pendant leur séjour, les agents doivent assister aux appels et se soumettre à toutes les règles en vigueur dans la station.

Le voyageur novice trouvera à Léopoldville une nouvelle et précieuse occasion de développer son instruction et son éducation spéciales. Il ira, s'il le peut, visiter la briqueterie, l'atelier des charpentiers, les chantiers de la marine et les autres établissements du Stanley-Pool, tant sur les rives de l'État Indépendant que sur celles du Congo français. Il tâchera de se rendre compte de l'organisation de tous les rouages qui fonctionnent déjà à Léopoldville. Il lira les ouvrages traitant du Stanley-Pool qu'il pourra consulter à la bibliothèque de la station; il s'entourera du plus de renseignements possible pour son voyage vers l'amont; il achètera, au besoin, aux factoreries ou aux missions, un supplément de vivres : café, sucre, beurre, farine, etc. Nous disons au besoin, car tous les vivres sont fort chers à Léopoldville : un Africain prévoyant s'approvisionnera de préférence à Boma ou à Matadi. Bien que l'on soit nourri à bord des steamers du Haut-Fleuve, un supplément de vivres n'y est pas à dédaigner. Enfin, le voyageur emportera de Léopoldville des fèves de café, de cacao, des noyaux de mangues ou d'autres fruits à confier à la terre, des tiges de bambous de Chine à repiquer, etc.

* * *

Les voyageurs qui se rendent dans le Congo français ne vont pas jusqu'à Léopoldville; ils s'arrêtent à Dolo, station située sur le Pool à une demi-heure de chemin de fer environ de Léopoldville.

Ils trouveront à Dolo de nombreuses factoreries parfaitement aménagées et bien approvisionnées, ce qui leur permettra d'attendre très confortablement le steamer chargé de les transborder sur la rive française, à Brazzaville.

Voyages par terre.

Les trajets et les transports s'effectuent de préférence par eau ; on n'emprunte la voie de terre, plus pénible, qu'en cas de nécessité.

Il arrive souvent cependant que l'agent de l'État ou des Compagnies ait à effectuer des parcours par voie de terre. Nous comptons envisager successivement les deux principales éventualités auxquelles il doit s'attendre : celle où il aura à accomplir, à la tête d'une caravane peu considérable, un trajet en pays ami, au milieu de populations soumises et tranquilles; celle où il aura à prendre la direction totale ou partielle d'une expédition plus importante, dans une région où la sécurité n'est point aussi assurée. Ceci, naturellement, ne lui arrivera guère au début de sa carrière, et, à moins de circonstances tout à fait exceptionnelles, il ne se verra confier de mission aussi délicate que lorsqu'il aura acquis l'expérience nécessaire pour s'en tirer avec honneur.

I. — Route de caravanes.

Nous avons parlé, en traitant de l'équipement, du matériel de campement dont le voyageur avait à se munir: tente, lit, moustiquaire, table pliante, chaise longue, cantine.

L'État ne remet en général plus de tente à ses agents; les postes des districts du Haut-Congo en sont munis ; elles sont délivrées sur place à l'agent désigné pour accomplir un voyage.

Le lit et la cantine, par contre, sont délivrés dans le Bas-Congo à tous les agents se rendant dans certains districts du Haut.

Il est de la plus haute importance de s'assurer immédiatement, en prenant possession de ces divers objets, que rien n'y manque et que tout se trouve en bon état. La cantine surtout, très difficile à remplacer une fois que l'on a dépassé Léopoldville, doit être examinée de près.

Il s'agit maintenant d'apprendre à se servir de son matériel. Sur les routes très parcourues, les porteurs indigènes sont parfois au courant de son maniement; mais c'est là l'exception, et il est, en tous cas, indispensable que le voyageur puisse guider son personnel.

Tente. — Nous allons indiquer en quelques mots comment il faut choisir l'emplacement de sa tente et comment il convient de disposer celle-ci.

Il faut faire choix d'un terrain aussi plan que possible, d'un sol dur, s'il y a moyen; éloigné des herbes, pour se préserver des serpents et des insectes; à l'ombre d'un arbre, s'il s'en trouve dans le voisinage; pas trop loin d'une source, d'un ruisseau ou d'une rivière, car il faut de l'eau pour la table et la cuisine; pas trop près non plus, cependant, si l'on se trouve dans la saison des pluies, où les crues subites sont à redouter. Jamais, en cette saison, le voyageur ne plantera sa tente en contre-bas d'une pente; car, en cas d'averse ou de « tornade », les eaux ruisselantes pourraient envahir son domaine. Il faut naturellement éviter les bas-fonds marécageux, à cause des émanations qui s'en dégagent. Par contre, par les soirées de la saison sèche, les sommets sont souvent balayés par des vents froids dangereux, dont il importe tout particulièrement de se garer. Les conditions à rechercher dans le choix de la place du campement sont en résumé celles que doit réunir la situation d'une habitation.

En ce qui concerne l'orientation qu'il y a lieu de donner à son abri, les opinions sont partagées. A notre avis, il convient, en général, d'orienter sa tente de telle façon que l'une des ouvertures regarde le nord, et l'autre, le sud : on pourra, de la sorte, sans avoir à redouter la visite du soleil, laisser ouvertes les deux portes et permettre à l'air de circuler librement; c'est aussi, durant la saison des pluies, le seul moyen de se mettre complètement à l'abri, car les tornades viennent presque toujours de l'est, du nord-est ou du sud-est. Si cependant le lieu de campement est complètement dépourvu d'arbres, ce qui est assez rare, et que le voyageur n'ait à y faire qu'un court séjour, il pourra orienter son abri de l'est à l'ouest, pour se procurer de l'ombre à l'extérieur de la tente; en s'installant devant l'ouverture est, il se trouvera, à partir de midi, tout à la fois à l'air et à l'abri du soleil.

La tente est supportée par deux montants soutenant une traverse qui doit constituer la crête du toit. Les soutiens se démontent en deux pièces; la traverse, généralement en trois; elle se glisse dans une série d'œillets fixés à la partie supérieure de la tente proprement dite et soutient le double toit.

Pour monter la tente : l'étendre sur le sol, puis glisser la traverse dans les œillets, engager l'extrémité supérieure des montants dans les logements pratiqués à cet effet dans la tente, la traverse et le double toit; coiffer les montants des chapeaux à cordes; soulever alors l'ensemble en ayant soin de maintenir autant que possible les montants dans

un même plan. Deux hommes suffisent à maintenir les montants une fois la tente levée. Fixer ensuite dans le sol les piquets d'attache des chapeaux à cordes; puis ceux du coin du double toit; enfin les quatre piquets de coin de la tente proprement dite, en ayant soin de les disposer symétriquement par rapport aux axes de la tente; fixer les piquets intermédiaires et tendre suffisamment les cordes d'amarrage.

Les piquets ne doivent pas s'enfoncer perpendiculairement au sol, mais un peu obliquement, à une profondeur variant selon le degré de résistance du terrain ; on doit s'efforcer d'appliquer les amarres le plus près possible du sol, afin de diminuer le bras du levier d'arrachement.

S'il fait grand vent, on tendra solidement les cordes qui fixent la tente. Si la pluie menace, on les desserrera, au contraire, car l'humidité les rétrécit et les tend violemment ; cette tension est si énergique que les cordes se rompent ou que leurs piquets de fixation sont arrachés du sol ; dans l'un et l'autre cas, tout l'appareil s'écroule.

Pour empêcher la pluie ou le vent de pénétrer par l'interstice existant entre le sol et la paroi inférieure de la tente, on creusera, tout à l'entour, une petite rigole que l'on prolongera dans le sens de la plus grande pente du terrain, pour faciliter l'écoulement des eaux; on rejettera vers l'intérieur la terre enlevée et on la tassera contre la paroi de la tente, fermant ainsi tout vide entre elle et le sol.

Pour que le montage de la tente soit convenablement fait, il est indispensable que l'Européen surveille lui-même l'exécution de ces opérations.

Il est rare que l'on doive placer tous ses bagages dans la tente. On s'arrange, en effet, de manière à devoir n'ouvrir journellement que le moins possible de colis ; or, les malles dont on n'a pas à utiliser le contenu peuvent, en général, être laissées entre les mains des porteurs ou placées à l'extérieur contre les parois de la tente et sous le double toit. Si, cependant, on croit avoir à redouter des vols ou les conséquences des intempéries, on peut, en les arrimant convenablement, mettre tous ses bagages à l'abri dans la tente; plusieurs voyageurs recommandent d'en agir toujours ainsi.

On prend toujours à l'intérieur ses armes, sa cantine et ses vivres.

Lit. — Beaucoup de voyageurs placent leur lit au milieu de la tente et dans le sens de la longueur de celle-ci, ce qui leur permet de fixer aisément la moustiquaire, en l'attachant aux montants de la tente, comme nous le verrons plus bas. D'autres préfèrent le placer du côté droit de la tente, à une vingtaine de centimètres de la paroi verticale; ils évitent de la sorte de rester exposés aux brusques courants d'air que

produit parfois le battement des deux portières agitées par un vent violent ou par quelque tornade nocturne; ils fixent alors la moustiquaire au moyen d'œillets et d'agrafes, au toit intérieur de la tente.

Les lits de camp sont généralement très bas; leur plus ou moins de hauteur au-dessus du sol est, du reste, de peu d'importance, à condition que l'humidité qui, la nuit, s'exhale de la terre, soit interceptée. A cet effet, il est nécessaire de placer sous le lit, soit une couverture imperméable, soit simplement une ou deux nattes indigènes; cette précaution empêchera également les couvertures de traîner sur le sol humide. Il est toujours utile aussi de mettre une couverture sur la toile du lit de camp, afin d'éviter son contact immédiat.

Il est indispensable de bien se couvrir pendant les nuits, qui, surtout dans la saison sèche (laquelle est la plus froide), sont extrêmement pernicieuses pour le voyageur imprudent. Au cours de la période des accès de fièvre, deux couvertures suffisent à peine à provoquer la transpiration. Trois couvertures au moins ne constituent donc nullement un bagage superflu.

Si un accident prive le voyageur de son lit, qu'il cherche à s'en construire un en faisant reposer deux barres latérales, sur quatre ou six fourches en bois fichées en terre (les matériaux ne manquent jamais sur la route); des lianes entrecroisées sur le cadre formeront le fond du lit, qui sera recouvert d'un sac de campement rempli d'herbes sèches. A défaut de lit, il dormira sur la chaise longue dont nous lui avons conseillé de se munir. Mais, en tous cas, *jamais* il ne doit se coucher *à terre;* l'humidité qui se dégage toujours du sol est extrêmement pernicieuse; en outre, on s'expose aux piqûres des insectes, des scorpions, à la morsure des fourmis, à l'invasion sous la peau de « chiques » ou de « vers de Cayor », sorte de larve assez semblable, pour la forme, à un asticot, et dont la présence, sans être sérieusement nuisible, n'en est pas moins profondément répugnante et désagréable; enfin, aux attaques de tous les petits êtres malfaisants qui pullulent sur le sol africain.

Moustiquaire. — Nous avons conseillé au voyageur de se munir d'une moustiquaire toute faite.

Si le lit est placé au milieu de la tente et dans le sens de sa longueur, la moustiquaire se fixera aux montants de la tente. On attachera à ceux-ci, au moyen de ficelles, deux petits bâtonnets, sur lesquels on tendra le tulle de manière à en former au-dessus du lit un dais dont les côtés enveloppent et protègent complètement le dormeur. Pour la route, on enroule le tulle autour de ces bâtonnets.

Si l'on préfère mettre son lit sur le côté de la tente, on fixera la mous-

tiquaire au moyen d'œillets et d'agrafes, comme nous l'avons dit plus haut, au toit intérieur, dont on suivra l'inclinaison, en laissant le tissu retomber de lui-même tout autour du lit.

Pour la route, on enferme draps, couvertures, nattes, moustiquaire et coussin à air formant oreiller, dans la malle-lit ou dans un des sacs imperméables dont nous avons conseillé l'emploi en traitant de l'équipement.

Table pliante. — Chaise longue. — Cantine. — Ces trois objets peuvent d'ordinaire être portés par un seul homme.

Caisse de vivres (*Chop-box*) — L'État et les sociétés fournissent à leurs agents des vivres pour la route : conserves de viandes et de légumes, denrées diverses. Si la caisse contenant ces vivres ne ferme pas à clef, il sera bon d'y adapter un cadenas.

Nous conseillons au voyageur de se procurer, avant de quitter la station de départ, quelques bouteilles à large goulot, munies de bons bouchons ; dans l'une il mettra son beurre, avec un peu d'eau fraîche qu'il renouvellera tous les jours ; dans les autres, il renfermera son café, son riz, etc. Presque toujours on néglige ces précautions ; or, les tines en fer-blanc contenant les vivres ne peuvent se refermer une fois ouvertes, et, dès lors, il se produit dans la caisse à vivres, secouée sur la tête des porteurs, une affreuse olla-podrida ; en outre, les aliments, n'étant plus soustraits au contact de l'air, se corrompent rapidement.

* * *

Nous avons maintenant à dire comment il y a lieu de répartir les charges :

Il convient d'en faire deux parts :

L'une comprendra les colis dont on n'aura point à utiliser le contenu au cours de la route, à moins de circonstances imprévues.

L'autre se composera des objets dont on aura journellement besoin.

Voici, pour fixer les idées, l'énumération des bagages rentrant dans cette dernière catégorie :

Matériel de campement et sac aux objets de literie ;

Caisse de vivres et boisson ;

Malle-baignoire renfermant les effets de rechange ;

Fusil de chasse avec quelques cartouches ;

Sacoche aux objets divers ;

La sacoche aux objets divers donnera asile à tout un monde de

choses utiles ou agréables : tabac, pipe, allumettes, canif, ciseaux, sécateur à ongles, chausse-pied, carnet de notes, crayons, plumes et encre, quinine, boussole, pinces, tourne-vis, tire-bouchon, décamètre, épingles, fil et aiguilles, boutons, loupes, jumelles, etc. ; enfin, les clefs de rechange pour les malles et même quelques noyaux et graines à planter ou distribuer en route. Ces objets resteront à demeure dans la sacoche pendant toute la durée du voyage.

Pour un voyage d'intérieur, dont l'itinéraire comporte retour à la station de départ, on ne prendra avec soi, en fait de bagages, que le strict nécessaire. On laissera au poste, enfermé dans sa chambre ou confié à un ami, le surplus de ses effets.

Avant de se mettre en route, on aura soin de se renseigner sur le chemin à suivre, les lieux d'étapes et les villages où l'on peut se pourvoir de vivres et ravitailler ses porteurs; on réglera sa marche en conséquence.

Les porteurs sont conduits par un capita. Le voyageur devra veiller, en quittant le village d'étape, à ce que tous ses hommes emportent des vivres en quantité suffisante pour le cas où l'on devrait camper en dehors des lieux habités.

* * *

Voici le voyageur prêt à s'engager enfin sur la route : bottines légères, jambières à volonté, pantalon flottant, chemise et ceinture de flanelle, casque en tête, canne ou parasol à la main, carte-itinéraire en poche, sifflet pendu au cou pour prévenir le boy ou les porteurs.

En route !

C'est le plus tôt possible, d'ordinaire vers 6 heures du matin, que l'on se met en marche.

On marche à l'aise, sans se préoccuper uniquement, comme tant de voyageurs, d'arriver vite à l'étape. Il faut, au contraire, ne point songer à cette arrivée et s'efforcer de rendre la route attrayante en observant tout autour de soi, en s'asseyant parfois pour examiner les environs, prendre des notes, etc.

« Festina lente » est le conseil que nous répéterons sans cesse à nos lecteurs. Mieux vaut employer à faire le trajet quelques jours de plus et arriver bien portant, ayant observé et étudié la contrée qu'on vient de parcourir.

* * *

On cherchera, avons-nous dit, à atteindre l'étape avant midi; en y arrivant, on procède à son installation et l'on veille à celle de tout son monde.

Les porteurs arrivent un à un ; on dispose leurs charges en adoptant un ordre immuable, auquel les noirs apprendront bien vite à se conformer ; au bout de trois ou quatre jours de marche, ils placeront d'eux-mêmes leurs colis à l'endroit voulu.

S'il y a un village à proximité, on cherchera à s'y procurer quelques vivres.

Le voyageur fera bien de changer de vêtements à l'arrivée, surtout s'il a fortement transpiré dans la matinée. On fait sécher à l'ombre les vêtements trempés de sueur, ou même on les lessive à l'eau fraîche, pour s'en servir à nouveau le lendemain.

Après les ablutions, le bain pris, on s'examinera soigneusement les pieds, ou mieux, on les fera examiner par un de ses hommes, qui recherchera les « chiques » (puces pénétrantes) qui auraient pu s'y introduire. Il suffit de laisser le noir opérer à sa guise ; il est très expert à enlever, sans provoquer d'abcès, ces répugnants insectes.

Le voyageur fera bien d'aller se rendre compte de ce qui se passe dans le domaine du cuisinier. Trop souvent le boy, prématurément investi du tablier, doit être, non point seulement guidé, mais entièrement remplacé par son maître dans l'accomplissement des fonctions de sa charge. Il ne faut point regarder comme une calamité l'obligation de faire rôtir soi-même son poulet. C'est là un des moindres inconvénients de la vie d'Afrique.

Une fois bien reposé, le blanc trouvera profit à aller s'asseoir aux feux de sa caravane et tenter de causer avec ses noirs en faisant usage de son vocabulaire.

On dîne vers six heures, en ayant soin de conserver quelque chose pour le premier déjeuner du lendemain.

Avant de se retirer pour la nuit, le boy a bien nettoyé cantine et matériel de cuisine et rentré soigneusement le tout dans la tente.

Pour la nuit, on doit éviter avec soin de rester trop légèrement couvert.

On se lève entre cinq et six heures. On fait replier immédiatement son lit pendant que le boy prépare le déjeuner, qui se compose, en général, de café au lait et des restes du dîner de la veille. Sitôt ce repas fait, on se remet en route.

* * *

On pourra parfois chasser sur la route et se procurer antilopes, « zibizi », pintades, francolins, pigeons verts, tourterelles, etc.

La pêche dans les rivières rencontrées est souvent fructueuse. Si les porteurs sont munis de filets, ils ont vite fait de se procurer une friture

des plus appétissantes. Aussi, les amateurs de pêche à la ligne pourront-ils, l'après-midi, se reposer, en taquinant le goujon, des fatigues de la marche du matin. Ils se seront, à cet effet, munis de quelques lignes de choix. Mais qu'ils se tiennent en garde contre les coups de soleil et les crocodiles. Ces derniers parviennent fort bien à jeter à l'eau, d'un coup de queue, le pêcheur imprudent, qui se trouve alors à leur merci. Ces redoutables sauriens n'existent, heureusement, que dans certaines rivières, où les indigènes dénoncent à coup sûr leur présence.

Nous avons à peine besoin de dire combien il est important que l'Européen cherche à se nourrir des produits du pays et leur donne, dans son alimentation, le pas sur les conserves, qu'il convient de réserver pour les cas de pénurie.

Quant à la boisson, comme l'eau consommée à la température du corps ne désaltère guère, le voyageur se trouvera bien d'aromatiser le contenu de sa gourde. L'usage du thé ou du café légers est fort à recommander.

Dans les soirées humides et fraîches, un grog ou une tasse de vin chaud, pris avant de se mettre au lit, font grand bien.

Le « malafou » (vin de palme) a tout son bouquet le matin. Vers 10 heures, il fermente et s'aigrit bientôt. Cette boisson est fort capiteuse et il convient de n'en point prendre plus de deux verres.

En marche, on doit lutter contre la soif et se garder de la satisfaire avec excès.

* * *

Les rencontres d'autres voyageurs blancs deviennent assez fréquentes sur certaines routes.

Il est tout naturel de lier conversation avec le blanc que l'on croise et de s'offrir à lui rendre, si on le peut, quelque service.

Toutefois, que l'on se rappelle ici ce que nous disions à propos de Boma; que l'on cherche à se former des opinions personnelles, en n'acceptant que sous bénéfice d'inventaire celles qu'on entendrait émettre par autrui. Le voyageur novice est trop souvent disposé à admettre, comme articles de foi, les appréciations que lui communique tout explorateur ou agent arrivant de l'intérieur, parfois malade ou aigri, mais entouré, aux yeux de son jeune interlocuteur, du prestige que lui donne sa qualité de vétéran du Congo.

* * *

Le voyageur qui parcourt une route de caravanes doit être préparé à y éprouver parfois des contretemps. Il peut, notamment, être abandonné

par ses porteurs ou tomber malade. Nous devons lui indiquer les moyens les plus prompts de se tirer d'affaire en pareil cas.

Si des porteurs abandonnent leurs charges et désertent, on s'adressera au chef de poste le plus voisin ou au chef du village indigène le plus proche pour obtenir de nouveaux porteurs; s'ils ne peuvent vous en procurer, on leur confiera les charges, qu'ils conserveront jusqu'à ce que l'on puisse, de la station suivante, envoyer les reprendre. Si l'on dispose de soldats d'escorte, on pourra, en cas de nécessité, leur faire transporter les charges jusqu'au prochain relai.

On aurait recours aux mêmes mesures si, en cours de route, les noirs se trouvaient frappés de maladies qui les rendissent incapables de continuer leur service.

Si le blanc devient malade lui-même, il peut se faire porter en hamac jusqu'à la mission ou au poste le plus proche; s'il ne possède point de hamac, il lui sera toujours aisé d'en confectionner un au moyen d'une couverture.

S'il n'est pas transportable, il fera connaître sa situation au chef du poste voisin.

II. — Expéditions.

L'éventualité que nous venons d'examiner : celle d'une petite caravane voyageant paisiblement en pays tranquille, est le cas le plus fréquent. Les conseils que nous y avons donnés restent, pour la plupart, applicables en toute circonstance au voyageur effectuant un trajet par terre au Congo; nous l'engageons à s'y conformer toujours autant que possible pour ce qui le concerne personnellement.

Mais il nous reste à entrer dans les détails relatifs à l'organisation et à la conduite d'une troupe d'expédition, d'un détachement d'une certaine importance ou d'une caravane escortée militairement et voyageant en pays hostile ou peu sûr.

Le recrutement des nombreux porteurs dont le concours est indispensable, la surveillance constante à exercer sur eux, les multiples précautions à prendre pour assurer la rapidité et la sécurité de la marche, les obstacles à franchir, les rapports à nouer avec les indigènes dont on traverse le territoire, les soins à prendre pour l'établissement des bivacs, sont autant de sources de difficultés sur lesquelles il est nécessaire de s'étendre.

D'ordinaire, hâtons-nous de le dire, lorsqu'une caravane s'engage dans une région formellement hostile, elle se met sous la protection

d'un détachement de la force armée, dont le commandement est confié à un chef militaire. Celui-ci, guidé par l'expérience acquise dans sa profession, sera seul juge des précautions à prendre et des mesures à ordonner en vue d'assurer la sécurité de tous. C'est là, d'ailleurs, une matière qui sera traitée en détail dans le travail publié par la Société d'Etudes coloniales sous le titre : *L'art militaire au Congo*.

Mais en dehors de ce cas extrême, lequel devient d'ailleurs de plus en plus rare, tout blanc doit s'attendre à se trouver amené par les circonstances à prendre la direction totale ou partielle de caravanes nombreuses, parfois accompagnées d'une escorte, transportant de fortes quantités de vivres, marchandises ou matériel, et traversant, dans un but pacifique, des régions peu connues où, sans doute, une guerre ouverte n'est pas à redouter, mais où peut toujours se produire quelque attaque de pillards ou quelque escarmouche due à un malentendu ou provoquée par les maraudages des noirs de la troupe. C'est de cette éventualité que traite le présent chapitre.

* * *

Avant d'entreprendre un voyage, on s'entourera de tous les renseignements possibles sur la région que l'on doit traverser : nature du sol, importance et situation des cours d'eau et des marais que l'on rencontrera, population, ressources des villages en hommes et en vivres, lieux de campement, de ravitaillement, de recrutement des porteurs, dispositions des chefs indigènes, etc.

Le voyageur préparera soigneusement ce qui lui sera indispensable pour la route : matériel de campement, effets d'habillement, linge, objets de toilette, armes, munitions, articles d'échange, vivres, pharmacie, etc. Il devra éviter de rien emporter en sus de ce qui lui sera strictement nécessaire pour la durée de son voyage. Les novices s'encombrent presque toujours de quantité d'objets médiocrement utiles. Par contre, il ne faut pas s'exposer à se trouver dépourvu de menus objets à l'absence desquels il serait difficile de suppléer, tels que papier, crayons, etc.

Les objets à emporter doivent être répartis et emballés dans diverses malles, de telle sorte que chacune contienne un assortiment des effets indispensables ; leur propriétaire devra toujours avoir sur lui une liste indiquant le contenu de ses divers colis ; en outre, chacun de ceux-ci sera numéroté et portera, à l'intérieur, l'énumération des objets qu'il renferme.

S'il sait qu'il trouvera en route des vivres frais, le voyageur pourra réduire ses provisions et se borner à emporter du beurre, du café, du

thé et du sel. Dans le cas contraire, il devra se munir de conserves en quantité proportionnée à la durée du voyage. Il est très bon de prendre avec soi un peu de vin, spécialement du champagne, réconfortant précieux en cas de faiblesse ou de maladie. Le lait condensé, le liebig, l'arrow root, la confiture d'oranges, etc., sont aussi à recommander.

Il ne faut pas oublier de se munir de machettes ou de hachettes, outils précieux soit en marche, soit en campement.

La précaution la plus essentielle consiste à s'assurer de bons guides. En pays ami, on s'en fera désigner par les chefs de la région. En territoire hostile, il faudra souvent se contenter d'indigènes dont on aura pu s'emparer; comme leurs indications seront naturellement assez sujettes à caution, ils devront être surveillés et interrogés séparément afin que leurs dires puissent être contrôlés; au besoin, l'on aura recours contre eux aux menaces; il faudra, de plus, veiller avec soin à ce qu'ils ne puissent s'échapper. En revanche, dès que l'on n'aura plus besoin d'eux, on s'empressera de les rendre à la liberté et l'on ne manquera pas de les récompenser largement du service rendu. Il est indispensable qu'ils conservent un bon souvenir de leurs rapports avec le blanc.

* * *

Nous savons que la bête de somme est encore peu employée au Congo. Dans certaines régions, on trouve des taureaux de selle et chaque caravane en emmène quelques-uns pour servir de montures aux Européens. Mais, en général, les transports se font par hommes. Le recrutement et la direction de ces porteurs constituent la principale des difficultés auxquelles se heurtent ceux qui ont à voyager par terre en Afrique.

Les porteurs sont généralement enrôlés par le chef de la station de départ, à des conditions qui varient suivant la région, mais qui doivent toujours être débattues et arrêtées d'avance, pour prévenir toute contestation. Si l'on a un grand nombre de charges à emporter, il faudra demander quelques hommes en sus du nombre présumé nécessaire, sauf à les renvoyer dans leur village, si l'on se trouve, au moment du départ, n'avoir pas besoin de leurs services.

Les objets à emporter doivent être répartis en charges d'un poids uniforme de 30 kilos environ; s'il est impossible qu'elles soient toutes du même poids et de dimensions identiques, il faudra cependant chercher à les régler de telle sorte qu'elles demandent le même effort au porteur. Si l'on a de grandes forêts à traverser, les charges devront être diminuées, parce que, sous bois, les noirs portent leur fardeau, non

plus sur la tête, mais sur le dos, et ont fréquemment à ramper pour se frayer un passage à travers les branches et les lianes.

Les porteurs ne s'engagent que très rarement pour tout un voyage; ils ne se louent que pour un trajet déterminé qui ne dépasse point une certaine zone, variant suivant la région, dont ils refusent de sortir et à la limite de laquelle il faut recruter un nouveau personnel. Aussi la situation de ces postes de relai est-elle un des points sur lesquels il importe particulièrement de se renseigner avant le départ.

Si le voyageur doit remplacer son monde en un endroit où il n'existe pas d'autorités établies, il devra chercher à engager de nouveaux porteurs en recourant à l'intermédiaire d'un chef indigène. Il s'efforcera d'éviter de payer au chef et aux porteurs le prix convenu avant que le service promis soit achevé, et ne leur remettra, s'il le peut, que des acomptes peu importants. S'il a le choix du mode de paiement, il devra toujours donner la préférence à une combinaison qui lui permette de rémunérer directement le porteur, tout en allouant une certaine commission au chef; si ce dernier seul est payé, les porteurs, qui ne sont que ses esclaves domestiques, chercheront par tous les moyens à se soustraire à la corvée qui leur est imposée sans compensation. Ce n'est pas là, toutefois, une règle absolue.

Si quelques-uns des indigènes enrôlés au service de la caravane veulent emmener avec eux leurs femmes, il n'y a pas lieu de s'y opposer, bien au contraire. Dures à la fatigue et courageuses au travail, ces négresses se rendront fréquemment utiles à l'expédition et ne seront jamais un obstacle à ses progrès; par leur entrain, leurs rires et leurs bavardages, elles animent et égaient la monotonie des longues marches. Enfin, sitôt arrivées à l'étape, elles préparent le repas, prennent langue partout, lient conversation avec les femmes de la région, recueillent et rapportent quantité d'observations, parfois bien précieuses et que l'on aurait grand'peine à se procurer sans leur inconsciente assistance. Leur présence dans la caravane a aussi pour effet de rassurer les indigènes de la région parcourue; les noirs sont, en effet, convaincus qu'une expédition dont les membres ont emmené avec eux leurs femmes, ne peut avoir que des intentions pacifiques.

Les porteurs doivent se pourvoir de vivres en quantité suffisante pour assurer leur subsistance jusqu'au prochain point de ravitaillement. Il faut s'assurer que cette précaution a été observée par eux et leur enlever ainsi tout prétexte à marauder en route. On punira réglementairement tout homme, soldat ou porteur, qui se livrera à la maraude. Nous avons déjà insisté sur l'importance capitale du maintien d'une sévère discipline sur ce point. La maraude détermine, à la longue,

les indigènes à évacuer les villages situés sur les routes fréquentées par les caravanes ; celles-ci éprouvent alors mille difficultés à se recruter et à s'alimenter ; souvent aussi, les naturels répondent par des représailles, des attaques, aux pillages dont ils ont souffert. Il faut donc punir impitoyablement les maraudeurs en présence des natifs plaignants et indemniser ensuite ceux-ci, mais à bon escient seulement, sans quoi les réclamations non fondées se multiplieraient.

* * *

Si les bêtes de somme sont encore bien rarement employées au Congo, on travaille avec succès à les introduire en certains points. Il est aussi des régions où les caravanes trouvent à emmener avec elles du bétail destiné, soit à alimenter l'expédition pendant le voyage, soit à peupler les stations qu'elle compte atteindre ou fonder. Les soins à donner à ces animaux, les moyens à employer pour les utiliser ou les conduire nécessitent quelques explications.

Comme bêtes de somme, les ânes et même les mules sont plus utiles que les chevaux ; ils sont moins sujets aux maladies spéciales au climat africain, se montrent sobres et durs à la fatigue ; les mules sont fréquemment, il est vrai, têtues, fantasques et vicieuses ; mais leur instinct de sociabilité les rend, néanmoins, faciles à conduire ; elles s'attachent d'une façon surprenante à celle d'entre elles qui prend d'ordinaire la tête de la file, et que tout le troupeau suit comme les poulains suivent leur mère ; cette mule de tête ou « madrina » est une vieille jument calme et expérimentée, qui a, sans conteste, la direction de la bande, et que l'on munit de sonnettes dont le tintement rallie tout le troupeau autour d'elle. Anes et mules rendent déjà de précieux services, dont l'importance ira croissant.

Les bœufs, malgré leur lenteur et leur flegme plus apparents que réels, ne donnent pas grand trouble à ceux qui les conduisent. Eminemment sociables, ils ne se perdent guère de vue les uns les autres, et il est bien rare que l'un d'entre eux s'écarte du troupeau et s'égare.

Les chèvres et les moutons sont peu commodes à emmener à la suite d'une caravane. Les chèvres surtout, plus fantasques et moins bonnes marcheuses que les brebis, donnent passablement d'ennuis ; par contre, elles présentent le sérieux avantage de continuer, malgré les fatigues, à fournir du lait. Il convient de les mener en laisse ; chaque porteur peut conduire de la sorte une chèvre ou un mouton sans en être bien gêné.

Chèvres et moutons doivent être parqués ou attachés pour la nuit, car,

à la moindre alerte, ces animaux, saisis de panique, se disperseraient dans tous les sens et s'éloigneraient beaucoup.

Les animaux domestiques en général paraissent prendre grand plaisir à entendre le tintement des sonnettes, qui semble leur servir de signal de ralliement et contribuer à les maintenir réunis ; aussi est-il à recommander de les munir de clochettes chaque fois que c'est possible ; le bois dur peut servir, à défaut de métal, à fabriquer des sonnettes grossières, mais suffisamment sonores.

Pour pouvoir toujours constater l'identité du bétail que l'on possède, on fera bien de peindre ou de brûler sur le pelage de chaque animal, une marque distinctive bien nette.

Pendant les haltes de jour, il faut veiller à ce que les animaux ne restent point exposés à l'ardeur du soleil ; l'ombrage ne manque pas en général.

Les bêtes de somme doivent recevoir des rations de grain (maïs, millet, etc.) dont il est prudent de s'approvisionner dans les villages rencontrés sur la route.

Pour la nuit, les animaux, s'ils ne peuvent être enfermés dans un enclos, doivent être attachés ou entravés ; il faut éviter cependant que les entraves ne leur ôtent toute liberté de mouvement, ce qui pourrait faire d'eux une proie sans défense pour les carnassiers. La longe qui retient les bœufs doit s'attacher à leurs cornes et non à l'anneau qui traverse la cloison séparant leurs narines, car, sous l'empire d'une terreur sérieuse, ils pourraient, dans leurs efforts pour s'enfuir, arracher l'anneau en se déchirant les naseaux, et se trouver libres.

La question du harnachement des bêtes de selle ou de bât est d'une importance capitale.

Nos selles ordinaires ne sont jamais suffisamment rembourrées et finissent toujours, au cours d'un voyage un peu long, par blesser l'épine dorsale de l'animal ; ce défaut corrigé, elles rendent d'excellents services. Par exemple, il est indispensable d'y fixer solidement, non point seulement dans le revêtement de cuir, mais dans l'armature de bois, plusieurs anneaux et crochets répartis en divers points, mais surtout sur le pommeau et le troussequin, et auxquels le voyageur pourra suspendre de menus objets.

On peut employer pour les bœufs la même selle que pour les chevaux.

Pour chaque bête de charge, on confectionne deux longs coussins bien bourrés de spathes de maïs ou de feuilles de bananier, et pouvant s'étendre du garrot à la croupe ; par-dessus ce coussin on sangle un bât ou une simple carcasse de bât à laquelle s'attachent les fardeaux, géné-

ralement contenus dans deux sacs qu'il importe, naturellement, de bien équilibrer; le coussin, dépassant le bât en tous sens, préserve l'animal de blessures et de contusions.

Selle ou bât devront être maintenus par une croupière et par une bricole passant devant le poitrail de l'animal, sans quoi ils ne cesseraient de se déplacer d'avant en arrière ou réciproquement aux descentes et aux montées.

Les érosions et excoriations du garrot et du dos sont le fléau des bêtes de somme et de selle; elles se cicatrisent avec la plus grande difficulté; il faut donc tout faire pour les prévenir en employant des selles bien rembourrées, que l'on sangle par-dessus d'amples couvertures; celles-ci doivent être soigneusement pliées et laisser un logement pour l'épine dorsale; si néanmoins la peau du garrot ou du dos s'irrite, la couverture devra être repliée et roulée sur les flancs de l'animal, de manière à y former des coussinets sur lesquels porte entièrement le poids de la selle ou du bât, au grand soulagement de l'échine, qui ne doit jamais être laissée en contact direct avec la charge ou le harnachement.

Il ne faut pas laisser, à l'arrivée à l'étape, le bétail altéré se ruer en masse vers l'eau, à moins que l'on ne soit en présence d'une rivière d'accès facile; les bêtes, dans leur ardeur, se bousculeraient les unes les autres, se blesseraient souvent, s'empêcheraient mutuellement de boire, piétineraient l'abreuvoir à outrance et transformeraient l'eau en boue. Lorsqu'on ne trouve, comme abreuvoir, qu'un puits ou une source à bords élevés ou escarpés, il faut former une chaîne d'hommes qui, au moyen de récipients, se passent l'eau de main en main pour la verser dans une auge ou dans un simple trou creusé en terre et garni d'une toile si le sol est trop perméable. Le troupeau sera maintenu assez loin de cet abreuvoir et les bêtes y seront amenées successivement par deux ou trois à la fois.

* * *

Le voyageur doit se lever de bon matin, vers 5 1/2 heures. Pendant qu'il déjeune, des hommes, qu'il aura eu soin de désigner pour remplir ces fonctions, replient la tente de campement, reforment les charges et les remettent aux porteurs. Il faut s'efforcer de se mettre en route vers 6 heures du matin, de façon à arriver à la halte vers 11 heures. Si l'on se trouve obligé d'allonger l'étape, on se remet en route vers 3 heures et l'on cherche à arriver vers 5 heures à un lieu de campement favorable; mais ces marches forcées ne doivent être exécutées qu'en cas d'absolue nécessité.

Les étroits sentiers indigènes ne permettent que la marche en file indienne; toute troupe un peu importante forme une colonne d'une longueur excessive. Le guide et quelques hommes de l'escorte précèdent la caravane et règlent la marche de façon à pouvoir être suivis sans peine. Ces éclaireurs barrent tous les chemins de croisement ou de bifurcation en y marquant un trait sur le sol ou en plaçant une branche d'arbre en travers. Quelques soldats marchent à l'arrière-garde pour stimuler les traînards.

Le commandant de l'expédition marche, d'ordinaire, à la tête du gros de la colonne. S'il y a plusieurs blancs dans la caravane, l'un d'eux marche à l'arrière-garde et les autres sont répartis suivant les besoins.

Des haltes fréquentes sont indispensables pour maintenir la cohésion dans la colonne, qui, sans cette précaution, s'allongerait, s'égrènerait et finirait par se débander. Le passage des obstacles qui se présentent nécessite d'ailleurs des ralentissements et des arrêts dont on doit profiter pour rallier son monde.

* * *

Ces obstacles sont principalement les marais et les rivières que l'on rencontre sur la route. Ils peuvent d'ordinaire se passer à gué. Les indigènes de la région fournissent sur ce point d'utiles renseignements.

Marais. — Lorsqu'il s'agit de franchir un marais, on envoie en tête quelques hommes qui ne portent ni charges ni fusil. Le voyageur blanc se place généralement sur les épaules d'un de ses hommes. S'il tient à marcher, nous lui conseillons de mettre une vieille paire de bottines, mais de ne point se déchausser complètement, car les marais sont souvent infestés de sangsues, et l'on risque, d'ailleurs, de se blesser aux pieds.

Si les porteurs, embarrassés de leurs charges, s'embourbent, on peut leur faire faire la chaîne; il se passeront alors les colis de main en main, puis, libres de tout fardeau, ils se dégageront aisément de la vase et franchiront rapidement le mauvais pas.

Lorsque le terrain est décidément impraticable, on l'affermit en y jetant un lit d'herbes ou de branchages. Si le chemin, ainsi établi, doit livrer passage à un chariot, ou servir, dans l'avenir, à un trafic important, il faut employer comme matériaux de consolidation des rondins juxtaposés ou très rapprochés, placés en travers de la voie. D'ordinaire, ces pièces de bois s'enfoncent plus ou moins dans le sol, mais s'y maintiennent néanmoins sans précautions spéciales; si cependant elles

menaçaient de disparaître, il faudrait les relier longitudinalement au moyen de perches solidement attachées.

A défaut de bois de dimensions convenables, on pourra employer de véritables claies tressées au moyen de baguettes et que l'on disposera sur une couche d'herbes. C'est, d'ailleurs, le procédé le plus efficace à employer lorsque le marais à franchir présente l'aspect d'une dangereuse fondrière. Mais la confection de ces claies est un travail long et pénible ; aussi convient-il de limiter leurs dimensions au strict minimum. Une largeur de 0m60 à 0m80 nous paraît fort suffisante pour un simple sentier de caravanes ne devant être parcouru que par des porteurs, et non par des chariots.

Si la profondeur du marais le rendait impossible à franchir par les moyens que nous venons d'indiquer, il faudrait recourir à la construction d'un pont. Nous donnerons des indications sur ce travail dans la partie du manuel relative aux constructions.

Rivières. — Aux points où les routes fréquentées par les indigènes coupent les rivières, il existe généralement des moyens de passage sommaires: gués, passerelles de lianes ou troncs d'arbres abattus, pirogues, etc. Toutefois, dès que les populations de la région éprouvent à l'égard des voyageurs de l'hostilité ou simplement de la crainte, elles s'empressent de détruire les passerelles et d'enlever ou de cacher les pirogues. Le gué constitue donc le moyen de passage le moins précaire ; c'est aussi le plus pratique et celui qui retarde le moins la marche d'une caravane importante.

Gués. — Une rivière ne peut, en général, être passée à gué si elle a plus d'un mètre de profondeur. Au delà de cette limite, les personnes ne sachant pas nager s'exposent à perdre pied. D'ordinaire, les sentiers indigènes coupent les cours d'eau en des points où ceux-ci sont guéables, au moins pendant la plus grande partie de l'année. A défaut d'indications, il faut faire explorer la rivière par des noirs intelligents et, autant que possible, bons nageurs ; leur zèle doit être soutenu, car, laissés à eux-mêmes, ils se rebutent vite si leurs efforts n'aboutissent pas promptement à un résultat.

Ces recherches doivent être conduites avec méthode.

C'est au point où les cours d'eau s'élargissent et où ils décrivent des courbes, que l'on a le plus de chances de trouver des passages guéables. Si la largeur de la rivière et la vitesse apparente du courant ne varient guère sur une certaine étendue, il en sera sans doute de même de la profondeur et il sera, dès lors, inutile de renouveler les recherches sur

divers points de cette portion du cours d'eau. Mais si la rivière s'élargit notablement sans que la vitesse du courant se ralentisse, il y a tout lieu de croire à l'existence d'un relèvement du fond, et cette probabilité augmente encore si la rapidité du courant s'accentue.

Les recherches sont naturellement plus délicates et doivent être poursuivies avec un soin plus minutieux lorsqu'il s'agit de rivières à cours rapide et à lit rocheux.

Le gué découvert, il faut organiser le passage suivant les difficultés qu'il présente pour des hommes portant des charges. Si l'eau est profonde et le lit du cours d'eau rocheux et irrégulier, chaque porteur devra être assisté et soutenu par un homme non chargé, qui traverse avec lui. Au cas où la marche présenterait trop de dangers et de difficultés, il faudra organiser une chaîne en travers du gué; les porteurs feront choix de bonnes places, s'y tiendront debout et se passeront les charges de main en main ; cette opération est pénible et doit être confiée aux hommes les plus vigoureux de la caravane.

On peut, dans certains cas, améliorer un gué dont le courant est lent, en établissant, au fond de l'eau, un véritable plancher formé de rondins de bois vert ou non flottable, placés jointivement dans le sens du courant ; on a surtout recours à ce procédé lorsqu'il s'agit de faire franchir un cours d'eau à un chariot chargé, par exemple, de lourdes pièces de steamer.

Si le courant est rapide, les voyageurs peuvent former une chaîne en se tenant par la main, ou s'aider d'un câble ou d'une liane préalablement tendue d'une rive à l'autre par quelques hommes bons nageurs.

Parfois on est forcé d'attendre, pour opérer le passage d'une rivière, que les eaux baissent. C'est ce qui se produit pour maints cours d'eau, guéables en temps ordinaire, mais qu'une forte pluie a transformés en torrents pour quelques jours ou quelques heures, circonstance sur laquelle les indigènes renseignent le voyageur, ou qui se trahit par certaines particularités faciles à observer.

Quel que soit le moment où le gué deviendra praticable, il faudra le franchir sur-le-champ, dût-on borner là le déplacement de la caravane et se contenter d'aller camper sur l'autre rive. C'est d'ailleurs une règle invariable que le voyageur qui a l'intention de camper au bord d'une rivière doit, s'il est possible, la traverser tout d'abord et établir son bivac au delà. Il est, en effet, toujours à craindre qu'une crue subite vienne rendre impossible le passage que l'on aurait différé. En outre, on doit éviter d'avoir à surmonter, au commencement d'une nouvelle étape, les difficultés et les retards qu'entraîne un passage d'eau. Des considérations spéciales de sécurité peuvent seules justifier une dérogation à ce principe.

Passerelles d'arbres. — Pour traverser une rivière non guéable, mais étroite, on parvient souvent à établir une passerelle en abattant un des arbres de la rive. Il n'est pas nécessaire que la longueur de l'arbre excède la largeur de la rivière ; il suffit que sa tête tombe au delà de la partie non guéable. Si un arbre ne suffit pas et que l'on parvienne à envoyer deux ou trois hommes à la rive opposée, on abattra un arbre de chaque côté de la rivière, de telle sorte qu'ils tombent le long de la rive, la tête vers l'amont; on attachera des cordes aux branches supérieures, puis on fera dériver la cime au fil de l'eau en réglant son mouvement à l'aide des cordes, de telle sorte que chaque arbre décrive un quart de cercle, son pied restant fixé à la rive, et que les branches de tous deux se rencontrent au milieu de la rivière; la force du courant suffira d'ordinaire à les enchevêtrer solidement, si l'opération est bien conduite.

La passerelle ainsi grossièrement établie doit être rendue praticable pour les porteurs ; il faut donc abattre les branches les plus gênantes, aplanir sommairement la partie supérieure des troncs pour que les pieds ne puissent pas glisser, améliorer les points défectueux au moyen de rondins fixés par des lianes aux arbres abattus. Pour éviter des accidents de personnes et des pertes de colis, il importe d'établir une main-courante ferme. Un câble fixé simplement aux rives ne donne point la sécurité voulue; il faut, en général, créer des points d'appui intermédiaires au moyen de pieux plantés dans le lit de la rivière ou attachés aux arbres abattus et reliés par des perches horizontales fournissant un appui rigide.

Ces opérations sont longues et pénibles, si l'on ne dispose pas de bons travailleurs. Fort heureusement, on peut se contenter d'appropriations très rudimentaires, car les noirs sont doués d'une merveilleuse sûreté de pied et, si la passerelle est pourvue d'une bonne main-courante, les porteurs la franchiront aisément avec leurs charges. Si l'on n'a pu établir d'appui et que les arbres abattus soient minces, tordus ou fort inclinés, il faudra faire former la chaîne par des hommes qui se placeront à califourchon ou assis sur le tronc et se passeront les colis de main en main, travail lent et pénible. Des hommes munis de cordes devront être postés sur les rives et se tenir prêts à repêcher sur-le-champ les porteurs ou les charges qui viendraient à tomber à l'eau.

Pirogues, radeaux, corps flottants. — Les cours d'eau importants se passent en pirogues, dont il se trouve toujours un certain nombre à peu de distance des villages riverains. Les indigènes les cachent parfois en les submergeant; on les découvre en faisant longer les rives par quelques nageurs; ces hommes, restant réunis, n'ont rien à redouter des croco-

diles. C'est surtout dans les petites criques ou à l'embouchure des ruisseaux affluents, qu'il convient de faire des recherches.

Il est fort rare qu'une expédition emmène avec elle des embarcations, dont le transport est toujours fort encombrant.

A défaut de pirogues, on peut construire un radeau, au moyen de troncs alignés côte à côte, puis fixés ensemble par des couples de traverses passant l'une au-dessus des troncs, l'autre au-dessous, et solidement réunies au moyen de cordes ou de lianes passant dans des entailles pratiquées dans les troncs. Si les pièces de bois employées sont fort lourdes, on peut les lancer séparément à l'eau et les y mettre en place dans le cadre préalablement formé.

Nous ne nous étendrons point sur la construction de ces radeaux, car, dans la pratique, il est rare que l'on puisse y avoir recours ; on n'arrive guère, en effet, à se procurer que des bois verts trop lourds pour flotter convenablement.

Les bambous, que l'on trouve dans certaines régions, constituent les meilleurs matériaux à employer dans la construction de radeaux ; les roseaux peuvent également être utilisés à cette fin.

Enfin, l'on fait encore usage de peaux en formant avec des cuirs de bœuf, de chèvre, etc., des outres qui, gonflées d'air, maintiennent à flot des poids assez considérables.

Le transport des charges une fois assuré à l'aide de ces divers engins, il reste aux hommes, pour le cas où ces moyens seraient insuffisants ou ne pourraient être employés sans trop grande perte de temps, la ressource de passer à la nage, en s'aidant, si possible, d'une forte liane tendue d'une rive à l'autre. Un bon nageur peut porter sur la tête ses vêtements et objets précieux, enroulés dans un morceau d'étoffe formant turban ; en se précautionnant d'un flotteur quelconque (pièce de bois, fagot de broussailles, calebasses vides, etc.) sur lequel il appuie sa poitrine, il franchira aisément avec sa charge des distances assez considérables. Les hommes qui ne savent pas nager seront munis de flotteurs semblables, ou de sacs, vessies ou viscères d'animaux gonflés d'air et qu'ils se fixent sous les bras ; chacun d'eux sera alors remorqué par un nageur au moyen d'une corde.

* * *

Quelle que soit la durée de l'étape, il faudra s'efforcer d'arriver à la halte assez longtemps avant la tombée de la nuit. On aura, en effet, à s'occuper encore de quantité de soins qu'entraverait l'obscurité : établissement de la garde du camp, vérification des charges, corvée de

l'eau, ablutions, repas, etc. On ne devra déroger à cette règle qu'en cas d'impérieuse nécessité, par exemple, si le manque d'eau oblige à forcer l'étape, circonstance heureusement fort rare au Congo.

Le choix des points où la caravane aura à faire halte pendant le jour ou à camper pour la nuit, constituera l'une des principales préoccupations du chef; les considérations dont il devra surtout tenir compte sont la proximité de l'eau et les dispositions des indigènes de la contrée.

Le campement sera, autant que possible, établi dans le voisinage immédiat d'une rivière. Cette règle est presque toujours d'application facile au Congo, où les cours d'eau abondent. Disons cependant qu'il n'est pas certain que l'on puisse obtenir des indigènes des renseignements assez précis sur la région dans laquelle on va s'engager et notamment sur le nombre et la situation des cours d'eau qui la traversent. Aussi, si l'on trouve de l'eau après une étape de moyenne longueur, l'on fera bien de faire halte, à moins que l'on ne soit certain d'en rencontrer encore un peu plus loin.

Les nègres ne sont pas fort difficiles sur la qualité de l'eau qu'ils consomment. L'Européen ne pourrait, sans grave danger, faire montre sur ce point de pareille insouciance. Il doit s'abstenir avec soin de boire de l'eau boueuse ou chargée de matières organiques sans l'avoir filtrée et fait bouillir. Au surplus, nous renvoyons sur ce point aux indications contenues dans la partie de ce manuel spécialement relative à l'hygiène.

Les substances les plus propres à servir de filtre sont le sable, la laine et surtout le charbon de bois; cette dernière matière agit non seulement comme filtre, mais comme désinfectant. Aussi est-elle indispensable pour purifier une eau putride; si elle fait défaut, l'eau devra être bouillie, mesure de précaution à laquelle il est, d'ailleurs, toujours préférable d'avoir recours.

Si le liquide est simplement boueux, sans être chargé de matières organiques, il suffira de le filtrer, en le faisant passer, si l'on n'a point de filtre, à travers un mouchoir ou une ceinture de flanelle. Voici un procédé à employer si l'on dispose d'une caisse ou d'un récipient : en percer les parois de trous de vrille, y renfermer un autre récipient plus petit et dont le fond soit également percé, bourrer de charbon de bois, de gazon, etc., l'espace vide existant entre les parois de tous deux, et immerger le tout dans la mare; l'eau s'introduit, clarifiée, dans le récipient intérieur.

Si l'on ne possède qu'un récipient, on n'en perce de trous que le fond, et l'on recouvre intérieurement celui-ci de couches alternées

d'herbe et de sable ou de gravier, à travers lesquelles l'eau pénètre; on peut même se borner à plonger dans la mare ou la source le récipent simplement enveloppé d'une étoffe.

* * *

Il est nécessaire, nous avons déjà eu l'occasion de le dire, de faire prévenir de l'arrivée de la caravane, les chefs indigènes que l'on doit rencontrer et de les avertir, le cas échéant, que l'on compte loger dans leur village. A cet effet, on leur enverra un messager, chargé de saluer le chef de la part du blanc, parfois de lui remettre un cadeau, et de lui demander, au besoin, de réunir des vivres et de convoquer des porteurs.

Au cas où les indigènes sembleraient redouter l'arrivée de la caravane, crainte qui, chez eux, se traduit souvent en manifestations hostiles ou en fuite précipitée, il faudra s'efforcer de les rassurer et les prévenir qu'on logera hors du village; s'ils persistent à se tenir écartés, on n'occupera le village qu'en cas de nécessité absolue et l'on tiendra alors son personnel strictement groupé à l'endroit le plus favorable pour une défense éventuelle (d'ordinaire la place de rassemblement). Mais il vaudra mieux camper dans un endroit d'accès difficile, auquel on ne puisse arriver que par quelques points aisés à surveiller.

Presque toujours, une fois l'expédition admise dans le village, les chefs s'empressent de faire apporter des régimes de bananes, des poules, des œufs, des patates, etc. Bien entendu, ces prévenances ne sont pas entièrement désintéressées et le blanc devra les reconnaître par des cadeaux qu'il fera à ses hôtes et qu'il proportionnera à la valeur des vivres fournis et des services rendus.

Il est fort important de chercher à se concilier les femmes indigènes, qui exercent, dans tous les villages, une sérieuse influence et sont fréquemment les vraies dispensatrices des vivres. S'il y a des femmes dans la caravane, elles serviront tout naturellement d'intermédiaires et, d'elles-mêmes, entreront promptement en conversation avec les négresses de la région ; quelques riens distribués à propos parmi celles-ci vaudront aux voyageurs toutes leurs sympathies.

Souvent, les indigènes accourent en foule pour contempler l'Européen et celui-ci devient l'objet d'une curiosité parfois importune, mais qu'il fera bien de satisfaire cependant, en répondant avec bienveillance aux questions qui lui seront posées, en montrant les objets qu'il possède, etc., le tout sans compromettre sa dignité par trop de laisser-aller. Les moindres détails de sa tenue ou de ses manières seront observés avec une méticuleuse attention, et de l'opinion que les indigènes se formeront

de lui dépendra en grande partie le prestige que pourra acquérir à leurs yeux la race blanche tout entière.

Jadis, les grands chefs indigènes ne manquaient point de retenir sur leur territoire, par tous les moyens possibles, les voyageurs qu'ils croyaient bien pourvus de richesses. Ils se seraient crus volés si une caravane avait quitté leur village avant qu'ils eussent épuisé, à leur profit, la générosité de ses chefs. Ils ont ainsi immobilisé, sous des prétextes variés, maintes expéditions pendant de longues périodes. Il va sans dire que semblable façon d'agir ne pourrait se concilier avec le prestige dont les agents du gouvernement doivent être et rester entourés.

* * *

Sauf dans certains cas, où la sécurité est absolue, on devra toujours observer les mêmes précautions que si une attaque était sans cesse à redouter.

Il importe d'abord de faire en sorte que les soldats d'escorte soient toujours en état d'accomplir leur mission de protecteurs de la caravane ; il faut donc éviter, autant que possible, qu'ils s'embarrassent de colis ou se chargent d'objets inutiles.

Le chef de l'expédition devra aussi veiller, d'une façon générale et constante, à ce que les hommes aient leurs armes en état et soient toujours munis d'un certain nombre de cartouches. Il importe, en effet, d'éviter que, sous l'influence de quelque constatation inquiétante, on doive, en cours de route, opérer une inspection d'armes anormale, ou une distribution extraordinaire de cartouches. Les soldats noirs sont impressionnables, les naturels le sont davantage encore ; et l'on risque toujours, en les agitant, de faire naître des troubles qu'une attitude calme aurait évités.

L'ordre de marche à adopter pour parer à toute hostilité éventuelle, dépend naturellement de l'importance de la caravane et du nombre des soldats d'escorte.

S'il importe de ne point trop masser ces soldats, il faut se garder aussi de les éparpiller à l'excès. Aussi sommes-nous adversaires du système qui consiste à faire alterner deux ou trois porteurs avec un soldat. Tous ces petits groupes manquent de consistance et, en cas d'attaque, disparaissent prestement dans la brousse ou se replient précipitamment sur la suite de la colonne, en abandonnant trop souvent armes et colis. Pour présenter quelque cohésion et rendre des services efficaces, l'escorte doit être tenue dans la main de son chef et former des noyaux de résistance. Nous préconisons donc la marche par groupes

composés, autant que possible, d'hommes de la même nationalité, bien encadrés, espacés de distance en distance dans la colonne et ayant chacun la surveillance d'une partie des bagages. Ce n'est que dans les cas où l'on aurait à se méfier des porteurs qu'il faudrait répartir les soldats parmi eux pour les surveiller.

Si la route présente des obstacles naturels, on devra, au moment de les franchir, redoubler de vigilance. C'est, en effet, sur ces points que les indigènes opèrent presque toujours leurs attaques, afin de profiter du désordre qui se produit parmi les caravanes dans les passages difficiles. Ils provoquent même ce désordre en créant des empêchements à la marche, en renversant des troncs d'arbres en travers du sentier, etc.

Les dispositions à adopter en pareil cas sont indiquées en détail dans le travail publié par la Société d'études coloniales sous le titre : *L'Art militaire au Congo*. Disons toutefois, dès à présent, que chaque fois qu'une expédition marchant en territoire ennemi se heurte à quelque obstacle, les éclaireurs doivent franchir celui-ci et se mettre en observation un peu au delà. La tête de la colonne fait halte, pour permettre aux différentes parties de la caravane de serrer les unes sur les autres. Lorsque tous les vides ont disparu et que l'ordre est rétabli, on franchit le passage difficile; dès que l'on a gagné, au delà de l'obstacle, la distance nécessaire, on fait halte à nouveau pour se reformer définitivement avant de repartir.

Dans les caravanes de quelque importance, c'est par des sonneries de clairon que les ordres se transmettent d'ordinaire; lorsque ces signaux sont utiles, on aurait en général tort de les proscrire dans la crainte de déceler la présence de l'expédition; l'arrivée d'une colonne est, en effet, presque toujours connue des indigènes dans un rayon bien plus étendu que celui dans lequel peut se faire entendre un clairon.

* * *

Aux mesures de précaution prises en cours de marche doivent répondre celles qui assurent la sécurité de la caravane pendant les haltes et aux campements.

Dans une région amie, nous l'avons dit, on passe, quand on le peut, la nuit dans un village, après entente avec son chef. Quelques huttes, désignées par celui-ci, sont momentanément évacuées par leurs habitants et le personnel de l'expédition s'y installe. Chaque soldat conserve son arme à sa portée. On ne doit jamais négliger d'établir dans le campement une garde de police de quelques hommes consignés sous l'un des hangars existant dans tout village pour y tenir les palabres. Cette garde

fournira des sentinelles qui seront postées notamment à la porte de la hutte ou de la tente du commandant de la troupe; celui-ci sera, de la sorte, immédiatement averti de ce qui se produirait d'anormal et pourra sur-le-champ donner ses ordres. Les charges transportées par la caravane auront été, dès l'arrivée au campement, réunies, soigneusement vérifiées et mises à l'abri des intempéries et des vols; les colis bien fermés seront simplement empilés sous le hangar occupé par la garde; les objets précieux et délicats auront été placés dans la hutte réservée aux Européens.

Dans les contrées inconnues ou hostiles, les précautions devront, naturellement, être multipliées. Au surplus, nous donnerons à ce sujet diverses indications dans le chapitre intitulé : *Relations avec les indigènes.*

Il est essentiel que le campement soit bien pourvu d'eau. Si donc il n'a pu être établi à proximité immédiate d'une source ou d'une rivière, on devra faire faire une corvée importante, accompagnée d'une forte escorte armée et à laquelle il sera prescrit formellement d'être rentrée une heure au moins avant la tombée de la nuit.

Des sentinelles doubles fournies par la garde seront postées à l'entrée des chemins donnant accès au campement.

Les attaques des bêtes fauves sont à redouter dans certaines régions. Les lions et les léopards peuvent parfois enlever une sentinelle assoupie et même les feux d'un bivac ne suffisent pas toujours à préserver les hommes endormis des morsures des hyènes ou des chiens sauvages. Les soldats doivent donc savoir que la vigilance et l'attention sont indispensables.

Voyages par eau.

Le développement considérable du réseau fluvial au Congo offre à la navigation intérieure de telles facilités, que la plupart des voyages et des transports peuvent s'effectuer par eau.

Bien que les expéditions par bateaux soient parfois fatigantes et difficiles, elles présentent sur celles qui empruntent la voie de terre et nécessitent l'organisation de caravanes, des avantages dont il est à peine nécessaire de signaler l'importance.

Ces expéditions s'opèrent au moyen de steamers grands et petits, d'allèges de construction européenne et enfin, de pirogues indigènes.

BATEAUX A VAPEUR.

Notre lecteur n'aura d'ordinaire à jouer sur les bateaux à vapeur du Haut-Fleuve d'autre rôle que celui de simple passager. C'est de la sorte qu'il effectuera le plus souvent le trajet entre Léopoldville et le poste pour lequel il aura été désigné.

Actuellement, la voie principale de navigation : Léopoldville-Bumba, est desservie par deux magnifiques vapeurs de 250 tonnes : le *Brabant* et le *Hainaut*, très confortablement aménagés.

Une barge de 400 tonnes, traînée par un remorqueur, est affectée au transport des marchandises.

Sur les autres voies de pénétration, le service de navigation est assuré par les anciens vapeurs de 30 tonnes et parfois moins.

Ces divers steamers sont dirigés par un capitaine, seul responsable du service; les passagers accomplissent généralement leur voyage dans une quiétude presque parfaite; tout au plus auront-ils à offrir au capitaine de l'aider à assurer l'approvisionnement de combustible; c'est d'ordinaire à la halte du soir que l'on fait recueillir par l'équipage le bois mort nécessaire au chauffage de la machine; ce travail est facile à régler et à surveiller.

Le service des steamers fait l'objet de règlements et d'instructions qui se trouvent affichés à bord. Les passagers y verront indiquées les prescriptions auxquelles ils auront à se conformer. Par exemple, l'accès du

pont supérieur est interdit aux domestiques noirs, en dehors de certaines heures; il l'est toujours aux chiens. Nos lecteurs feront bien de revoir ici le chapitre *Voyage d'Anvers à Boma;* plusieurs des conseils que nous y donnons trouveront encore leur application dans le voyage sur le Haut-Fleuve.

Les journées de navigation sont longues, mais bien intéressantes pour qui veut s'occuper.

L'on peut passer de longues heures au milieu des noirs de l'équipage, s'efforçant de causer avec eux à l'aide de son vocabulaire, observant ce monde si neuf et si intéressant. On étudie, sur la carte et dans les ouvrages que l'on possède, le pays que l'on parcourt. On note, dans son carnet, les impressions que fait naître le paysage qui se déroule à droite et à gauche.

C'est au capitaine du steamer qu'incombe le soin de nourrir ses passagers. C'est lui qui dispose des conserves d'Europe, qui fait les achats de vivres frais, qui donne ses instructions aux cuisiniers, etc. Il lui est difficile de satisfaire tout le monde, car il ne possède pas à son bord toutes les ressources dont on peut disposer en station. Les passagers doivent tenir compte de ces difficultés; si le menu du bord n'est pas toujours abondant, qu'ils mettent en commun, au lieu de récriminer, les provisions qu'ils possèdent. Avec un peu de patience et de bonne volonté, ils rendront le voyage facile et agréable. Ce n'est point une preuve de caractère que d'arriver à destination en maugréant sur les ennuis du voyage, le manque de confort, la mauvaise qualité de la nourriture, etc.

Pour prendre place à table, on se met en tenue correcte; on fait de même lorsqu'on arrive à un établissement européen.

Les établissements qui s'échelonnent sur les rives du Haut-Fleuve, sont des stations ou des postes de l'État, des factoreries ou des missions. Dans les stations de l'État, les agents de passage doivent rendre visite au commissaire du district ou au représentant du Gouvernement. Il est convenable de ne point s'imposer dans les factoreries et les missions et de s'abstenir d'y rien solliciter. Il y a lieu cependant de rendre visite aux blancs qui les occupent. Les Européens en destination de postes plus éloignés trouveront à s'y approvisionner de plants, boutures ou graines de plusieurs espèces d'arbres et de plantes utiles; ils pourront parfois y acquérir aussi des moutons, cochons, canards ou pigeons, bien rares encore dans les établissements moins fréquentés de l'intérieur.

* * *

Si le voyageur n'est d'ordinaire, surtout à ses débuts, que simple passager à bord des bateaux à vapeur du Haut-Fleuve, il peut cependant

arriver, par suite de diverses circonstances, qu'il se trouve appelé, sans préparation, à diriger l'un de ces petits steamers. Aussi croyons-nous devoir donner à ce sujet quelques indications.

Nous supposons que le capitaine improvisé n'aura pas à s'occuper personnellement de la machine et aura toujours à sa disposition un mécanicien blanc ou noir sur lequel il pourra se reposer de ce service. Il pourra se borner à s'assurer si cet homme est attentif aux commandements et à veiller à ce que la pression soit suffisante, car il faut éviter de s'engager avec trop peu de vapeur dans des courants violents.

* * *

On s'assurera, avant le départ, que l'on possède un approvisionnement suffisant d'huile de machine, ainsi que le matériel voulu (plaques de rechange, rivets, boulons, clefs anglaises, etc.), pour effectuer une réparation ordinaire à la machine ou à la coque même du steamer. Enfin l'on se munira de gaffes et de câbles ou chaînes d'ancre de rechange.

Dans les régions où des hostilités paraissent à redouter de la part des indigènes riverains, on se met en mesure d'établir, au besoin, un paraflèche au moyen de boucliers indigènes dressés et fixés le long des bordages du steamer.

L'approvisionnement de combustible devra être suffisant pour permettre de marcher au moins neuf heures par jour d'une seule traite. L'on ne devra jamais attendre, pour renouveler la provision, qu'elle soit presque entièrement consommée; il est prudent de faire en sorte qu'au moment où l'on s'arrête pour prendre du bois, il en reste encore à bord une provision suffisante pour assurer, au besoin, une marche de deux heures. En règle générale, l'approvisionnement se fait vers le soir; on s'arrête à 3 ou 4 heures de l'après-midi jusqu'au lendemain; mieux vaut, en effet, suspendre le voyage quelques heures avant le coucher du soleil et faire alors sa provision pour le lendemain, que s'arrêter au milieu de la journée pour ramasser un peu plus de bois et repartir ensuite. Lorsque l'on découvre en quelque point abondance de bon bois de chauffage, il ne faut pas hésiter à prolonger la halte pour en prendre autant qu'on en peut embarquer. Le bois le meilleur est celui qui est à la fois le plus sec et le plus dense.

* * *

Si le bateau suit une voie connue, il y aura généralement à bord une carte de navigation et il se trouvera dans l'équipage au moins un noir

qui ait déjà fait la route et soit en état de donner les indications nécessaires. Il suffira alors d'un peu d'attention pour éviter les écueils.

Si carte et pilote font défaut, l'on devra s'astreindre à suivre le thalweg en ne s'en écartant que pour contourner les obstacles qui se présenteront : bancs de sable, rochers, arbres échoués, etc. Le commandant devra se placer à l'avant du bateau de façon à pouvoir donner, du geste, ses ordres au timonier. Un homme posté également à l'avant et muni d'une gaule de 3 à 4 mètres sondera constamment pour vérifier la profondeur.

La vitesse de la marche doit naturellement être réglée avec la plus grande prudence. C'est seulement dans les zones bien connues sur une assez grande étendue et où la sonde révèle l'existence d'un fond de sable recouvert de 1m,50 d'eau au moins, si l'on remonte le courant, et de 2 mètres, si on le descend, que le bateau pourra être lancé à pleine vapeur. Si la profondeur est moindre, la marche se fera à demi-vapeur. Lorsque le lit du cours d'eau sera rocheux et irrégulier, ou que les remous ou la couleur de l'eau, qui devront être constamment étudiés, sembleront trahir la présence de hauts-fonds ou d'obstacles, l'allure devra être ralentie. Si la sonde indique un brusque relèvement du fond, il faudra arrêter immédiatement la machine et gouverner à angle droit par rapport à la direction primitivement suivie. La marche sera reprise ensuite « doucement » jusqu'à ce que le haut-fond soit franchi ou contourné.

* * *

Une pluie non accompagnée de grand vent ne fait pas obstacle à la poursuite de la navigation, à moins qu'elle soit assez violente pour troubler l'eau au point de ne plus permettre de distinguer, aux remous de celle-ci, la présence de hauts-fonds ou d'écueils.

Lorsque le vent est fort, sans être trop violent, un petit steamer peut continuer sa route dans les parties non dangereuses des cours d'eau. Il ne doit pas toutefois s'engager dans des passages peu connus ou périlleux, car, lorsque l'eau est agitée, il devient impossible de reconnaître opportunément la présence des obstacles qu'elle décèlerait par un temps calme.

Il devient dangereux de s'aventurer lorsque le vent soulève de fortes vagues, surtout si le bateau doit leur présenter le travers et embarque de l'eau ; en aucun cas, on ne devra, par un temps semblable, s'éloigner des rives de plus de 100 mètres. La rivière peut, en effet, changer brusquement de direction, de telle sorte que les vagues, poussées dans le sens du courant et augmentées par la violence de celui-ci, rendent très périlleux le retour à la rive.

Lorsque le vent augmente encore et qu'une tornade s'annonce, il faut renoncer à poursuivre la navigation et chercher au plus vite un bon point d'accostage, ce qui n'est pas toujours aisé à trouver. A défaut de crique abritée, on devra faire choix d'un point de la rive où le bateau ne risque pas d'être jeté contre des rochers ou des corps durs. On mouillera par un mètre d'eau au minimum ; à une profondeur moindre, le mouvement des vagues pourrait faire talonner le steamer.

Si les vagues, poussées par le vent vers la rive, chassent le steamer vers celle-ci et menacent de le submerger, l'on devra présenter aux lames l'avant du bateau ; on amarrera tout d'abord l'arrière à la rive au moyen d'un ou de deux câbles, puis on jettera l'ancre à une distance convenable du bord et on halera sur la chaîne jusqu'à ce que le steamer vienne à l'appel de son ancre et prenne la position voulue. Il faudra ensuite veiller constamment aux amarres et tenir l'équipage réuni pour parer à tout accident.

Les tornades se déchaînent presque toujours d'une façon très soudaine. Il faut donc se tenir sur ses gardes et observer avec attention les signes précurseurs de l'orage.

* * *

L'accostage est toujours une opération délicate, à laquelle il faut procéder avec la plus grande prudence et sans chercher à gagner du temps. L'on devra aborder toujours en remontant le courant ; il faudra examiner de loin s'il ne se produit pas de remous ou de contre-courant devant le point choisi pour l'abordage. A 100 mètres de ce point, on se mettra à demi-vapeur ; à 50 mètres environ, on lâchera les embarcations que l'on pourrait avoir à la traîne ; elles aborderont à la pagaie, pour éviter d'entraver le steamer dans ses manœuvres ; à 30 mètres, on marchera « doucement » en faisant ouvrir et fermer successivement la prise de vapeur, stopper et battre en arrière même, au besoin, de façon à se ranger au bord avec une vitesse insensible. En effet, même dans un havre connu, il peut se trouver près de la rive quelque pierre ou quelque souche récemment tombée qui pourrait causer une avarie au steamer.

Dès que l'on a abordé, on amarre le bateau à l'avant ; on fait porter à terre et fixer fortement l'ancre dont on tend la chaîne ; on fixe également l'arrière du steamer au moyen d'un câble attaché à un arbre ou à un pieu. L'on règle la tension des amarres de façon à maintenir le bateau près de la rive sans l'y faire échouer.

En cas d'échouage, il faudrait chercher à se dégager en faisant vapeur en arrière et, au besoin, faire mettre les noirs à l'eau tant pour alléger le bateau que pour aider aux efforts de la machine.

ALLÈGES.

Les allèges de fabrication européenne, dont il se trouve un certain nombre dans les stations du Haut-Fleuve, sont de contenance beaucoup plus vaste que les pirogues indigènes, mais plus lourdes et moins maniables. Il est malaisé de leur faire remonter un courant un peu fort dans des cours d'eau fréquemment coupés de rapides. Il est vrai que ces embarcations peuvent être transportées à bras au delà de l'obstacle; certaines d'entre elles sont démontables en sections aisément portatives; presque toutes sont pourvues d'anneaux fixés à leur bordage et dans lesquelles on peut faire passer des leviers ou des cordes pour faciliter le transport; mais ce portage est toujours une opération peu pratique, à laquelle on ne doit avoir recours que dans des circonstances exceptionnelles. Si l'allège n'est pas démontable, il faut porter le fond en l'air pour éviter des chocs qui lui occasionneraient de sérieuses avaries.

Dans des biefs d'eau calme et profonde, les allèges peuvent rendre d'importants services; on les utilise surtout en les faisant remorquer par des bateaux à vapeur; en prenant ainsi des embarcations à la traîne, on augmente considérablement la quantité de marchandises emportées, sans trop encombrer le steamer, qui peut être particulièrement réservé au transport des passagers.

Pour que la remorque se fasse dans de bonnes conditions, l'allège doit être amarrée à l'arrière du bateau à vapeur par un câble assez long pour qu'elle ne se trouve pas dans le remous produit par le steamer et que ses mouvements ne changent guère la direction générale de la remorque : un câble de 30 mètres convient généralement.

L'embarcation remorquée doit toujours être gouvernée; si elle est dépourvue de barre, il faut y placer des pagayeurs attentifs à lui faire suivre les mouvements du steamer et éviter les à-coups; c'est la condition essentielle d'une bonne marche. Lorsque le courant est violent, on peut même employer à la fois la barre et la pagaie.

Les embarcations plus légères que les allèges ou plus difficiles à gouverner ne seront prises à la traîne qu'avec de très grandes précautions. On les chargera modérément et on y placera un ou deux pagayeurs pour les gouverner. Si l'on en remorque plusieurs simultanément, on peut les amarrer côte à côte en les réunissant à l'avant et à l'arrière par des traverses rigides et fortement fixées qui les maintiennent espacées de $0^m,40$ à $0^m,50$, de telle sorte que l'eau passe aisément entre elles.

Il est presque toujours préférable de remorquer les embarcations latéralement au bateau à vapeur; ce système est même d'obligation si le steamer est à roue d'arrière ; il importe, lorsqu'on y a recours, d'attacher le canot remorqué à l'avant et à l'arrière, de façon à l'empêcher de jouer sur le flanc du steamer, dont on le maintiendra séparé au moyen d'un tampon ou d'un bloc de bois.

Les différents postes de l'État situés sur le Nil communiquent entre eux au moyen de steamers et de quelques allèges marchant à la voile. Dans ces régions, le vent souffle du nord au sud pendant la saison sèche et du sud au nord pendant la saison des pluies.

Sur les lacs, on a également recours, avec succès, à la navigation à voile.

La manœuvre des embarcations à voile exige un personnel très expérimenté; le chargement doit être arrimé avec le plus grand soin pour éviter qu'il se déplace lorsque le bateau s'incline sous le souffle du vent.

Il est à peine nécessaire de dire, à propos de ces embarcations, que, pour elles plus encore que pour les steamers, il est prudent, lorsqu'on prévoit une tempête, de chercher un refuge à la rive.

Lorsqu'un choc produit un trou dans les flancs d'une allège, on peut le boucher provisoirement au moyen d'un tampon d'argile maintenu par un poids.

PIROGUES.

Dans les cours d'eau médiocrement navigables, c'est à l'emploi de pirogues indigènes que l'on doit toujours avoir recours; elles passent à peu près partout et peuvent seules être utilisées dans des rivières à lit rocheux, à courant rapide, et fréquemment coupées de chutes.

Le mode d'emploi de ces embarcations, la direction et la surveillance à exercer sur le personnel noir qui les conduit, nous paraissent devoir faire l'objet d'explications assez détaillées.

* * *

Pour approprier une pirogue indigène aux besoins du voyageur blanc qu'elle aura à transporter, il importe tout d'abord d'y établir un petit refuge, sorte de cabine rudimentaire, se réduisant le plus souvent à un simple toit sous lequel l'Européen puisse trouver abri. Ce dais se place un peu en arrière du milieu de l'embarcation. Il se compose d'un cadre soutenu par quelques montants ou de branches flexibles disposées en arceaux, le tout recouvert d'un toit de tente, de nattes indigènes

ou simplement de feuillage. Il faut se garder de le fixer à demeure, mais rester, au contraire, en mesure de l'enlever rapidement, afin d'éviter qu'il ne forme obstacle lorsque la pirogue doit passer sous de basses branches surplombant la rivière. Le cas se produit fréquemment, les pagayeurs étant souvent contraints de longer les rives pour échapper à la violence du courant. Sous cet abri, le voyageur dispose, sur un plancher, son siège, une chaise longue si possible, son matériel de couchage au besoin et les divers objets dont il peut avoir à faire usage en cours de route.

Le voyageur doit, avant de se mettre en route, s'assurer que les embarcations sont pourvues du matériel nécessaire et faire, au besoin, confectionner des gaffes et acheter des pagaies de supplément. Lorsqu'il leur faut remonter un courant rapide, les noirs abandonnent toujours les pagaies pour pousser la pirogue à l'aide des gaffes, à moins que les eaux ne soient trop profondes; il est donc important d'être muni de perches solides en quantité suffisante (trois à six par pirogue). Il faut avoir une pagaie par homme; enfin, chaque embarcation doit être pourvue d'une corde ou d'une liane de six mètres de longueur au moins.

Une ancre rend souvent de précieux services; une solide branche se recourbant en crochet et à laquelle on fixe quelque lourde pierre, peut en tenir lieu à la rigueur.

On a soin d'établir dans la pirogue une aire d'argile sur laquelle on puisse faire du feu sans risquer de détériorer l'embarcation. Ce foyer devra être placé à l'arrière, afin que la fumée, entraînée par le courant d'air produit par la marche, n'incommode pas les voyageurs. Les noirs pourront ainsi cuire leur maïs et leurs bananes, le blanc, obtenir du thé et du café chauds et préparer au besoin ses repas sans qu'il soit nécessaire de s'arrêter et de descendre à terre; l'on évitera de la sorte de grandes pertes de temps, car il n'est pas toujours aisé de déterminer les pagayeurs à se rembarquer après une halte. En pirogue, on voyage d'ordinaire de 6 heures du matin à 5 heures de l'après-midi. Les deux premiers repas peuvent se prendre dans l'embarcation.

Il faut encore disposer au fond de la pirogue des rondins de bois léger, de manière à former une sorte de plancher à claire-voie sur lequel seront déposées les charges de marchandises à transporter; on ne peut, en effet, à cause de l'eau que les pirogues embarquent, placer directement ces objets sur le fond de l'embarcation, surtout lorsqu'on a des chutes ou des rapides à franchir.

Le chargement doit être fait avec grand soin. L'Européen devra s'assurer que ses prescriptions sur ce point sont bien suivies, les noirs ayant

une tendance à charger beaucoup trop leurs embarcations. Le bordage de la pirogue doit émerger de 15 à 20 centimètres au moins lorsque tout le monde est embarqué. Le blanc doit surveiller lui-même l'arrimage des charges et dresser, pour chaque pirogue, une liste de celles-ci, dont il remettra le double au chef de la pirogue.

Le chef de l'expédition devra fréquemment examiner les pirogues de son convoi pour s'assurer que les pagayeurs enlèvent l'eau qui y pénètre et pourrait détériorer certains colis; les noirs sont, en cette matière, d'une incroyable négligence.

Les malles, dans lesquelles les effets du voyageur seront répartis de telle sorte que chacune d'elles contienne un assortiment des objets indispensables, devront être chargées dans différentes embarcations (dans chaque voyage un peu sérieux, l'on emmène toute une petite flottille). Faute de s'astreindre à ces précautions, l'on se trouverait exposé à perdre tout son équipement au cas où une pirogue viendrait à chavirer.

L'on fera bien de répartir dans les pirogues les soldats d'escorte et de les rendre responsables du chargement et de la marche des embarcations qu'ils montent.

Le chef de l'expédition s'embarquera le dernier et prendra les mesures nécessaires pour éviter, dans la mesure du possible, que le convoi s'égrène et que certaines embarcations s'attardent par trop ou prennent une avance trop considérable.

* * *

Dans le trajet, il se trouve parfois un passage infranchissable pour les canots. Si l'obstacle est de médiocre étendue, les pirogues, déchargées et tirées sur le rivage, sont poussées à bras par les indigènes jusqu'au point où elles peuvent être remises à l'eau; si, au contraire, la rivière devient innavigable sur une portion assez considérable de son cours, passagers et marchandises doivent être transbordés dans d'autres embarcations se trouvant au delà de l'obstacle; d'ordinaire, ce sont de nouveaux pagayeurs qui achèvent le trajet. Au reste, chaque fois que le voyage à accomplir est un peu long, on change fréquemment de canots et d'équipiers. Il faudra savoir, avant de partir, si l'on aura à relayer ainsi en cours de route et si l'on trouvera du personnel et du matériel de rechange. Ces relais présentent cet avantage que les pagayeurs, recrutés dans la région même que l'on parcourt, connaissent à merveille la route à prendre et les difficultés à éviter; par contre, le blanc a chaque fois à faire connaissance avec un personnel

nouveau et à surveiller un nouveau chargement réparti souvent de façon différente, car le nombre des pirogues et leurs dimensions varient généralement à chaque relai.

En règle générale, une fois en route, le voyageur doit laisser ses noirs faire à leur guise leur service de piroguiers, dont ils ont une parfaite expérience. Le blanc ne doit intervenir, et toujours avec tact, que dans les questions de discipline. Il doit certes empêcher son personnel de trop flâner, mais fera bien de se mêler le moins possible de la direction de l'embarcation. Il laissera chanter ses pagayeurs; ces chants peuvent lui sembler monotones et ennuyeux; mais ils rythment les efforts des noirs, doublent leur vigueur et leur font oublier la fatigue.

C'est surtout pour le passage des rapides et des chutes, opération toujours difficile et parfois dangereuse, que les pagayeurs doivent être laissés à eux-mêmes. Chaque fois que les hommes le lui conseillent, le blanc fera bien de quitter l'embarcation, tant pour en amoindrir le poids que pour éviter de gêner son personnel ou de tomber à l'eau. Aux passages dangereux, l'on trouvera presque toujours sur la rive un petit sentier longeant l'obstacle. Si l'on croit avoir lieu de se défier de ses pagayeurs, on prendra l'un d'eux avec soi, le capita de préférence, pour éviter que les autres désertent.

Pour descendre des rapides dont le courant est très violent, il importe de retenir la pirogue au moyen de deux lianes fixées, l'une à l'avant, l'autre à l'arrière de l'embarcation et tenues de la rive par deux ou plusieurs indigènes qui avancent en sautant de roche en roche. Une pierre qu'on laisse traîner dans l'eau au bout d'une corde contribue aussi efficacement à retarder la course de la pirogue.

Le chef de l'expédition devra veiller à ce que les charges les plus précieuses soient débarquées et transportées par terre au delà de l'obstacle. Les noirs s'inquiètent fort peu de perdre ou de gâter les marchandises, mais se préoccupent énormément de s'épargner des peines et des fatigues; si on les écoutait, on tenterait toujours le passage à plein chargement; il faut les contraindre au soin et à la prudence. Le débarquement des colis a d'ailleurs pour avantage, non seulement d'assurer la conservation de ceux-ci, mais de faciliter considérablement la manœuvre des embarcations délestées.

Nous avons vu que pour remonter les cours d'eau dont le lit ne présente point d'obstacle, on longe d'ordinaire les rives pour n'avoir point trop à lutter contre le courant; en descendant, au contraire, on cherche à profiter pleinement de son impulsion en tenant le milieu de la rivière.

* * *

Le chef de l'expédition doit veiller à maintenir réunies autant que possible les pirogues de son convoi ; il donnera, à cet effet, des ordres sévères aux soldats d'escorte et, au besoin, aux indigènes placés dans les pirogues ; c'est là un point important, car les pagayeurs cherchent souvent à se soustraire à la surveillance du blanc pour aller piller les villages riverains. La grande préoccupation du commandant de la flottille doit être d'arriver rapidement à destination, en évitant toutes difficultés, en écartant soigneusement toute occasion de conflit avec les indigènes, même avec les peuplades hostiles, et en se bornant à porter à la connaissance du chef de district ce qu'il aurait constaté ou appris d'intéressant en cours de route. Bien entendu, s'il doit arriver promptement, il doit surtout arriver en bon état, lui, le personnel qui l'accompagne et les marchandises qu'il convoie, et il ne devra point hésiter à perdre au besoin quelques heures ou quelques jours pour obtenir ce résultat.

Si la chasse pratiquée en cours de route entraîne fréquemment de sérieuses pertes de temps, nous ne pouvons cependant la déconseiller en toutes circonstances. Trop souvent, les vivres frais se font rares. Un coup de fusil heureux permet parfois de ravitailler copieusement le personnel du convoi.

* * *

Le voyage ne se poursuit point pendant la nuit, à moins que les circonstances ne soient exceptionnellement urgentes et le ciel clair.

En règle générale, on fait halte quelque temps avant le coucher du soleil. Pendant la saison des pluies, dans certaines rivières, les rives sont submergées ; il sera bon de s'arrêter dès le milieu de l'après-midi si l'on trouve un endroit favorable pour camper.

Nous conseillons au voyageur de choisir de préférence, pour y établir son campement de nuit, l'une des îles qui abondent dans les cours d'eau africains. Il sera, de la sorte, moins exposé aux attaques des indigènes s'il voyage en pays hostile, et surtout sera à même d'exercer sur son personnel une surveillance plus efficace. Ce dernier point est d'une importance capitale.

En effet, les pagayeurs sont on ne peut plus enclins à profiter de ce qu'ils voyagent avec un blanc et se sentent protégés par le respect qu'il inspire aux indigènes, pour aller marauder dans les villages voisins. La rancune des habitants dépouillés se porte naturellement sur le chef de

l'expédition, qui n'en peut mais; elle se transforme fréquemment en méfiance invétérée ou en hostilité ouverte à l'égard de tous les blancs.

En ne s'arrêtant que dans des îles inhabitées, l'on se trouvera dans les meilleures conditions pour empêcher son personnel de marauder. Aussi les pagayeurs cherchent-ils à détourner leur chef du choix d'un semblable lieu de campement. Il faudra donc, sur ce point, ne pas tenir compte de leurs avis.

En général, d'ailleurs, ces détails ont été prévus et réglés d'avance par le chef qui a ordonné l'expédition; ses instructions doivent être ponctuellement suivies.

En arrivant à l'étape, on aura soin de rassembler les pirogues, de réunir les pagaies et les gaffes de chaque embarcation et de placer sous bonne garde tout ce matériel (en s'arrangeant de manière à ne point confondre les engins provenant de bateaux différents). On préviendra de la sorte les désertions des pagayeurs qui pourraient, sans cela, se sauver pendant la nuit avec leurs pirogues. L'on pourra même, pour plus de sûreté, tirer les embarcations sur le rivage. On les aura préalablement déchargées et nettoyées; il serait peu prudent, en effet, de laisser pendant la nuit des marchandises dans les pirogues, où la pluie peut les gâter et quelque tempête les engloutir.

Dès l'arrivée à l'étape, on établira une garde qui se tiendra prête à toute éventualité; des sentinelles veilleront à ce que ni pirogues ni marchandises ne soient dérobées. Les soldats d'escorte, n'étant point employés à la manœuvre du bateau, peuvent dormir souvent pendant le voyage; l'on peut donc exiger d'eux une surveillance active durant les haltes de nuit.

Si l'on escorte un convoi, l'on devra, au moment de la halte, vérifier le nombre des charges que l'on transporte et s'assurer de leur bon conditionnement. La même inspection devra être passée à nouveau le lendemain matin, avant le départ. Si l'on constate que des caisses sont brisées ou des emballages détériorés, il faut réparer le dommage avant de transporter plus loin les colis.

Le chef de l'expédition ne doit jamais oublier qu'il est responsable de la conservation du chargement qu'il convoie et que de la bonne arrivée de ces marchandises peut dépendre parfois l'existence même de ceux auxquels elles sont destinées. Le noir est né voleur; il profitera du moindre relâchement de la surveillance. Une police attentive peut seule prévenir les dégâts et les vols ou permettre d'en découvrir les auteurs.

Le personnel noir de l'expédition renouvelle en route ses provisions de vivres. Nous conseillons au voyageur de se renseigner avant son

départ sur les endroits de la région à parcourir où il pourra trouver des vivres et sur les prix des denrées à ces points de ravitaillement. D'ordinaire, il aura reçu à cet égard des instructions du chef de district. S'il néglige d'exercer un contrôle en cette matière, les indigènes exigeront souvent de ses hommes des prix exorbitants pour les aliments qu'ils leur vendront et bientôt les pagayeurs ou les soldats d'escorte, ne pouvant se suffire avec leur paie, vendront leurs vêtements, leurs munitions, leurs armes et arriveront à destination complètement dépouillés, souvent même malades et épuisés.

Quand les hommes de l'expédition se rendent dans un village pour y acheter des vivres, il convient de les faire accompagner par un blanc escorté de soldats qui, seuls, doivent être armés.

Si la halte se fait à un poste de l'État commandé par un chef noir, celui-ci préviendra le chef indigène de la localité pour qu'il organise un marché au poste.

Avant la tombée de la nuit, qui arrive vers six heures, l'on passera l'inspection des pirogues et, si l'on n'a pu les tirer à terre, on veillera du moins à ce qu'elles soient fortement amarrées. Au besoin on fera coucher un homme dans chacune d'elles. Il sera prudent que ce gardien s'attache au rivage à l'aide d'une cordelette qui l'avertira si la pirogue partait à la dérive. Trop souvent, en effet, des embarcations négligemment attachées par les noirs sont entraînées la nuit par le courant jusqu'à ce qu'elles sombrent ou échouent.

En cas de naufrage d'une pirogue, il faudrait sans tarder se mettre en devoir d'en faire repêcher le chargement. Si les eaux étaient trop hautes pour que le sauvetage pût s'effectuer, l'on devrait faire un petit croquis indiquant avec précision l'endroit exact où se serait produit l'accident, et faire parvenir ce plan au chef du poste le plus rapproché pour le mettre à même de reprendre les recherches après la baisse des eaux. L'on devra aussi prévenir les chefs des villages voisins qu'ils seront rendus responsables des tentatives de vol qui se produiraient.

Lorsque les marchandises que l'on transporte ont été mouillées par suite d'un accident quelconque, il faut profiter de la première occasion pour les faire sécher. Si l'on s'aperçoit que l'humidité a percé l'enveloppe des colis, l'on doit en déballer le contenu s'il est susceptible de se détériorer.

* * *

Si les trajets en pirogue soustraient le voyageur aux rudes fatigues des longues marches, ils n'en sont pas moins assez épuisants et exercent souvent une action déprimante sur beaucoup de débutants. Ces longues

heures passées sur une chaise longue, dans une inaction et une immobilité presque complètes, au milieu de l'atmosphère lourde, moite et chaude qui pèse sur les cours d'eau, endorment toute activité et portent à une dangereuse somnolence.

Il faut réagir et s'occuper : lire, établir, s'il y a lieu, un graphique de l'itinéraire parcouru, observer tout ce qui se passe sur les rives dont le panorama se déroule sans cesse sous les yeux du voyageur.

Ces longues journées donnent à l'Africain novice mille occasions de faire sa propre éducation : qu'il s'intéresse à ses noirs; qu'il cause beaucoup et à propos de tout avec ses pagayeurs, ses soldats, son boy ; qu'il apprenne, carte en main, à connaître la géographie des régions qu'il traverse; qu'il s'enquière de l'histoire, des mœurs, des coutumes de leurs populations.

Il fera ainsi un voyage agréable et il arrivera à destination ayant fort avancé son éducation de Congolais, et d'autant plus apte à commander à des nègres qu'il les connaîtra mieux, les aimera davantage et s'exprimera plus aisément en leur langue.

Vie en station.

Le voyageur, que nous nous appliquons à guider depuis son départ d'Europe, est enfin parvenu à sa destination : station créée par l'État ou factorerie fondée par une société commerciale ou particulière.

Les *stations* répondent, suivant leur situation, à des nécessités variées et le but que vise l'État, en les créant, est complexe.

Il s'agit tout d'abord d'occuper le pays, de se mettre en contact et en rapport avec ses habitants, d'assurer, parmi eux, le maintien de la paix publique par l'établissement d'une juridiction arbitrale respectée, d'obtenir leur services, de créer au milieu d'eux un foyer de recrutement de soldats, de porteurs et de pagayeurs; enfin, de fonder un centre commercial et d'y organiser un commencement d'exploitation des ressources de la contrée. Placées sur la route d'établissements plus éloignés, au bord surtout des fleuves et des rivières, les stations servent de dépôts de combustible, de vivres et de munitions; elles permettent d'assurer le service d'étapes, de ravitailler et de refaire les expéditions de passage, de recueillir, d'abriter et de soigner les malades. En un mot, la station est un foyer de civilisation.

Chaque station est placée sous le commandement d'un fonctionnaire blanc, commissionné à cet effet. Le service intérieur y est réglé par les dispositions du *Recueil administratif* et celles d'un règlement d'ordre intérieur élaboré par le chef de station. Celui-ci prescrit fréquemment en outre la tenue d'un « livre d'ordres permanents », qui fixe les heures des repas, celles auxquelles doivent s'accomplir les divers services, indique les mesures à prendre en cas d'indisposition, édicte des défenses variées, etc. Ce livre est communiqué aux nouveaux venus, qui y apposent leur signature et prennent note des principales dispositions les concernant.

Sous les ordres des blancs sont placés des noirs attachés au service de la station et comprenant notamment un contingent de la force publique, commandé par un blanc, et un personnel de travailleurs indigènes qui, à l'exception de quelques hommes de métier, doivent, autant que possible, être recrutés sur place.

Les *factoreries* sont des comptoirs commerciaux qui s'établissent à proximité d'une grande agglomération ou sur le passage d'une route de caravanes. Leur fondation, leur entretien et leur fonctionnement nécessitent l'emploi d'un personnel semblable à celui des stations, à l'exception des soldats.

Les détails que nous allons donner peuvent, pour la plupart, s'appliquer aussi bien aux factoreries qu'aux stations. Nous prendrons comme types ces dernières.

* * *

Le voyageur qui visite les stations du Haut-Congo se convainc des résultats prodigieux que l'homme peut obtenir s'il est doué d'une volonté énergique et fait preuve d'une persévérante activité. C'est dans ces régions que l'Européen s'est trouvé, au début, le plus dénué de ressources; il semble s'être efforcé de produire d'autant plus que les moyens d'action lui faisaient plus complètement défaut. Il y est admirablement parvenu. Stanley le constate à diverses reprises dans son ouvrage intitulé : *Cinq années au Congo ;* à propos surtout de la station de l'Équateur, fondée par Van Gele et Coquilhat, l'héroïque explorateur rend à nos compatriotes un si glorieux hommage que nous ne pouvons résister au plaisir de le citer ici :

« Le spectacle qu'offrait la station était un vivant exemple de ce que peut l'activité humaine quand elle est secondée par la bonne volonté. A l'époque où nous l'avions quittée (cent jours auparavant), c'était un amas informe de jungles dont il semblait impossible de tirer un parti quelconque. Maintenant nous apercevions, à la place des jungles, un vaste hôtel construit si solidement que ni la pluie, ni les balles, ni les voleurs n'eussent été capables d'y pénétrer. A l'intérieur, l'ornementation des salles trahissait tant de goût qu'on eût dit l'œuvre d'une femme. Après avoir bâti la maison, les deux jeunes lieutenants qui commandaient la station avaient confectionné des châssis de fenêtres, des tables, des chaises, et tapissé le parquet de nattes; puis, n'ayant pas de quoi peindre le mobilier et les murs, ils avaient tendu le tout de serge bleue et rouge, ou de toile blanche qui donnait à l'ensemble fini et gaieté. Sur un monticule, ils avaient établi un petit casino ou observatoire, où ils pouvaient se livrer à la méditation ou contempler le fruit de leurs labeurs. C'est dans ce refuge qu'ils avaient rédigé le code de lois morales qui devaient présider au gouvernement de la station et à la civilisation des sauvages indigènes de la région, c'est là aussi qu'ils se réunissaient, le dimanche ou les jours de pluie, pour discuter, comme un véritable

petit conseil de travaux publics, les améliorations à apporter à la petite ville.

» Gagnés par la contagion de l'exemple, nos employés noirs avaient révélé des talents et des qualités ignorés jusqu'alors. Chacun d'eux s'était construit une hutte au milieu d'un jardin où les tiges de maïs atteignaient déjà une hauteur de près de deux mètres, où la canne à sucre abondait, où les plants de patates, les citrouilles, les concombres exhibaient une prodigieuse vitalité.

» Les lieutenants Van Gele et Coquilhat avaient, de plus, créé un potager spécial pour la culture des légumes européens : oignons, carottes, fèves, pois, choux, etc. Il y avait enfin un parc à chèvres, un poulailler, une grande cuisine ; rien ne manquait.

» Voilà, enfin, sur le Congo, une station qui répond à mon idéal : une communauté de soldats-ouvriers, où la discipline est parfaite, où les efforts sont réciproques, où les chefs, doués de sang-froid, de zèle et de prudence, savent mettre assez de bonhomie dans leur manière d'être pour se concilier les aborigènes et les employés noirs, et assez de dignité pour empêcher toute familiarité vulgaire, tout oubli de ces distinctions sociales qui existent, forcément, entre des gens intelligents et instruits, et des barbares.

» La localité regorgeait de vivres. On y dînait presque aussi copieusement et aussi bien qu'en Europe, grâce aux lieutenants Van Gele et Coquilhat qui joignaient à leurs autres aptitudes l'art de faire la cuisine. Le climat était si salubre, en dépit des moiteurs de la température, que nos jeunes officiers, déjà établis à Wangatas depuis quatre mois, n'avaient pas subi une indisposition d'une heure. L'Arcadie, en un mot. »

La station de l'Équateur, où Stanley constate de tels résultats, était en ce moment celle qui se trouvait la plus éloignée des côtes, la plus perdue au cœur de l'Afrique : à 1,200 kilomètres de la mer, à 660 au-dessus de Léopoldville.

Quelles avaient donc été les ressources en personnel et matériel dont avaient pu disposer Van Gele et Coquilhat pour créer si rapidement cet établissement prospère et mériter ces appréciations enthousiastes de la part d'un homme aussi peu prodigue de ses éloges ?

Dix-neuf noirs avaient été confiés par Stanley à Van Gele ; dix-huit autres étaient placés sous les ordres de Coquilhat et séjournaient provisoirement à l'Équateur en attendant qu'ils fussent, avec leur chef, dirigés sur Bangala pour y fonder une nouvelle station.

Quant aux outils, aux vivres, aux munitions, Coquilhat lui-même, dans son ouvrage *Sur le Haut-Congo*, va nous apprendre à quoi ils se réduisaient :

« Parmi les colis remis par Stanley pour la station de l'Équateur se trouve une petite caisse, notée « Sundry » (divers).

» Ouvrons-la. Nous y trouverons nos vivres. En voici le relevé détaillé : deux livres de chocolat, six livres de farine, cinq livres de café, huit livres de sel, dans deux petits barils ayant contenu de la mélasse et mal lavés, une livre de thé absolument gâté, deux bouteilles de cognac, une livre de savon, deux crayons, six plumes, un carnet et une balance. Nous ne pouvons garder notre sérieux ; il est clair qu'avec cet approvisionnement, dit pour trois mois, nous pourrons soutenir un siège à condition de faire d'heureuses et journalières sorties. L'Équateur a reçu mille cartouches de Snyder, dont trois à quatre cents avariées, et mille cartouches de Winchester. Tout cela est bien misérable. Mais à quoi bon se lamenter ?...

» *Prenons gaiement la situation.*

» Notre pauvreté nous obligera à étudier de près les ressources alimentaires de la contrée et à devenir des cuisiniers d'imagination. Après tout, nous n'avons pas quitté le mess du régiment dans l'espoir d'une meilleure table en Afrique...

» En vue des travaux de tous genres que nécessite l'édification d'une station, nous sommes mal outillés. Van Gele a six houes, six haches, deux scies à main, deux petites limes, un ciseau à froid et un cordeau métrique ; j'ai la même quantité de matériel et, bien que ce dernier soit destiné à la construction de la future station qui me sera attribuée, je ne puis m'empêcher de l'offrir à mon camarade. Mais nous ne possédons ni un clou, ni un ciseau de menuisier, ni une vrille, ni un marteau, ni une serrure, ni un cadenas, ni une charnière, ni un verrou. Heureusement, nous découvrons dans nos bagages privés un marteau, une tarière et une hachette qui serviront à finir les assemblages.

» Les yatagans suppléeront aux machettes absentes. En fait de meubles, outre la chaise pliante et le lit de camp de chacun, Stanley nous a laissé une petite table. Ni bougies, ni lanterne, ni lampe quelconque. La besogne présentera d'autant plus d'intérêt. Il faudra faire appel à l'esprit d'invention pour suppléer à ce qui manque.

« Voua n'gouana », aux haches ! »

Stanley nous a dit les résultats qu'ont obtenus ces deux vaillants perdus si loin.

Les conditions ont bien changé depuis 1882. Il reste cependant toujours vrai que la création et le commandement d'une station en Afrique constituent une tâche qui permet à un homme de donner toute la mesure de sa valeur.

L'agent chargé d'établir une station nouvelle reçoit d'ordinaire de son chef de district des instructions détaillées. Il doit se bien pénétrer des intentions de son supérieur, et, avant de rien entreprendre, se tracer un plan d'ensemble dans la conception duquel il tiendra compte du plus ou moins d'importance que paraît devoir prendre la station future.

Dans le choix de l'emplacement de celle-ci, il s'inspirera surtout des conditions nécessaires à la réalisation des objectifs divers que l'on aura eus en vue en décidant sa création. La première considération à envisager ensuite est le respect des règles de l'hygiène. C'est ainsi qu'il faudra se garder, lorsqu'on s'établit au bord d'un cours d'eau (ce qui est le cas ordinaire), de se fixer en aval de localités indigènes importantes et rapprochées. Les germes pathogènes suivent, en effet, le fil de l'eau, et c'est d'amont en aval que se propagent les épidémies.

Il y a lieu, du reste, en règle générale, de ne fonder de station qu'à une distance convenable d'un village indigène. Si l'on en est trop près, les échanges de visites entre les naturels du village et le personnel noir de la station seront continuels ; la présence indiscrète et trop fréquente des indigènes entravera la bonne marche des travaux de la station, et les visites constantes des soldats et travailleurs du poste provoqueront fatalement avec les gens du village des contestations nombreuses et des palabres souvent difficiles à arranger. D'autre part, en s'établissant trop loin de l'agglomération indigène, l'on rendrait trop malaisés des rapports qui sont indispensables, car l'établissement d'une installation nouvelle donne infailliblement lieu à quantité d'achats et de courses de toute nature. La distance convenable nous paraît être de 2 à 3 kilomètres en moyenne.

Quant aux factoreries ou comptoirs commerciaux, le voisinage immédiat de villages indigènes est naturellement pour eux un indispensable élément de prospérité.

Pour remplir convenablement son but, une station, si minime que soit son importance, doit se composer de divers bâtiments : d'un logement affecté aux blancs et suffisamment spacieux pour permettre de

donner asile aux voyageurs de passage, de cases pour les noirs, de magasins, d'une cuisine et de ses annexes, de latrines convenablement situées, d'une étable et d'un poulailler.

S'il existe des termitières sur le terrain où l'on compte s'établir, il faut les détruire en ayant soin surtout de rechercher les pondeuses (il s'en trouve parfois plusieurs dans le même nid), dont la capture peut seule déterminer la colonie à émigrer.

Il est essentiel de procéder avec méthode et de ne point entreprendre plusieurs travaux en même temps ; leur exécution doit se succéder dans un ordre logique. C'est ainsi qu'il est pratique de commencer par la construction des abris affectés au logement du personnel noir et de ceux destinés au dépôt et à la conservation des marchandises et du matériel. Quand on aura ainsi paré au plus pressé, on entreprendra l'édification des habitations destinées aux blancs ; ceux-ci, en attendant, logeront sous la tente ou sous des paillottes ; nous donnerons dans le troisième volume de notre ouvrage, des indications détaillées sur les procédés à employer pour édifier les diverses constructions nécessaires.

* * *

Peu de situations exigent une dépense plus constante d'énergie et d'activité que celle de chef d'une station en Afrique. C'est la véritable école pour la trempe du caractère.

Le chef de station doit avoir en lui-même une confiance illimitée, se sentir capable d'entreprendre les travaux les plus malaisés, de faire face à toute situation, si compliquée qu'elle soit. C'est à la façon dont il se tire d'affaire dans les moments difficiles, que l'on juge de la valeur d'un homme. Le manque d'outils ne peut lui servir d'excuse à l'abandon d'un travail. Qu'il ait soin de s'abstenir d'importuner de ses plaintes ou de ses demandes des supérieurs placés au loin et se trouvant dans l'impossibilité de lui porter assistance. Il ne ferait qu'augmenter inutilement le poids de leurs soucis. Qu'il surmonte seul, à force de volonté et de moral, en redoublant de zèle et d'activité, les difficultés qu'il rencontre. S'il ne peut empêcher la fièvre de le visiter, qu'il l'empêche du moins d'abattre son énergie. Qu'il s'assimile enfin ces belles paroles de Coquilhat :

« C'est une sensation délicieuse de se sentir maître absolu de ses actes, nettement responsable de leurs résultats et investi d'une mission bien définie, belle par son but élevé et grosse de conséquences avantageuses au progrès, si elle réussit. Là est le stimulant de notre activité, la raison de notre indifférence pour l'absence de confort, et l'une

des causes du maintien de notre santé dans des conditions hygiéniques défectueuses. »

Les agents subalternes de la station doivent tenir compte à leur chef des difficultés qu'il surmonte et dont ils ne connaissent qu'une faible partie, et y proportionner leur dévouement et leur obéissance. Nous les mettons en garde contre les dangers d'une habitude qui paraît inhérente à notre caractère national : le débinage des chefs, la critique, point méchante sans doute, mais acerbe pourtant, de leur personne et de leurs actes. En Belgique, cette manie est d'ordinaire assez innocente et l'officier qui se délecte à « casser du sucre » sur le dos de ses supérieurs ne leur en est pas moins soumis et dévoué dans le service. Mais en Afrique, où le chef a absolument besoin, pour accomplir sa tâche, d'une autorité entière et d'un prestige intact, où, de plus, le climat aigrit les caractères, comme nous le verrons, on nuirait sérieusement au succès de l'œuvre commune en donnant libre cours à ce penchant national aux appréciations caustiques.

* * *

Les agents subalternes de la station, s'ils ont une responsabilité moins lourde que celle de leur chef, ne sont pas astreints à un moins dur labeur et ont sans cesse à mettre en œuvre toutes les ressources de leur intelligence et de leur énergie.

A ses fatigues, à ses soucis, le jeune colon trouvera une récompense dans la conscience du devoir accompli, dans la contemplation des résultats obtenus, satisfaction qui emprunte au souvenir des obstacles surmontés une douceur émue et fière qu'il faut avoir ressentie pour la pouvoir exprimer.

Citons à ce sujet quelques lignes extraites de l'ouvrage du lieutenant Masui :

« Croire que la vie d'Afrique est faite de repos et de quiétude serait singulièrement se méprendre. C'est, au contraire, une vie toute d'activité, de soucis et d'accablante responsabilité.

» Du matin au soir, et la nuit encore, c'est la lutte sans trêve; rien ne vient seul, tout est à créer; la maison qui vous abrite, c'est vous qui l'avez élevée; l'arbre qui vous donne ses fruits, c'est vous qui l'avez planté. Et au prix de quelles peines! Sous un climat redoutable, dans un pays vierge, entouré d'une population sauvage, avec les ressources les plus restreintes.

» Que de blancs j'ai vus, terrassés par la fièvre, surveiller de leur couche les travaux de leurs hommes; malades encore, se mettre en

marche et faire de longues étapes quand leur présence était indispensable en un point donné, soutenus par la seule volonté et le devoir.

» On se rend difficilement compte, sans l'avoir vécue, de la vie de station. Outre une surveillance incessante, il faut non seulement enseigner aux travailleurs les métiers dont on n'a qu'une vague notion, mais encore ceux qui nous sont totalement inconnus; aussi que de mécomptes; que de déboires; mais, au jour du succès, quelle fierté légitime ! »

* * *

Les résidents se trouvent parfois réunis en nombre assez considérable dans une même station. Ils y vivent dans une communauté de tous les instants. Nous ne saurions trop leur recommander de veiller à apporter, dans leurs relations entre eux, la cordialité et l'aménité qui conviennent à des gens de bonne éducation. Il est nécessaire d'insister sur ce point ; la chaleur excessive a pour effet fréquent d'aigrir les caractères ; on s'irrite, on se fâche, on s'emporte aisément. Nous appuyons notre avis de celui d'un homme qui a la plus grande expérience du maniement, en Afrique, de cadres européens.

« *Le climat*, ou, pour employer l'expression de l'auteur, le major von Wissmann, la *malaria* exerce une influence très sensible sur l'humeur des Européens et lui imprime une disposition nerveuse et chagrine que seule peut surmonter une volonté énergique, secondée par un tempérament sanguin, un caractère gai et insouciant.

» D'autre part, l'isolement et la responsabilité d'un chef de détachement ou de colonne imposent aux rapports de service beaucoup de réserve et même une certaine raideur. Dès lors, les relations de chef à subordonné, aussi bien que celles entre camarades, présentent un caractère tout différent de celui qu'elles ont dans les garnisons d'Europe. L'officier enlevé pour la première fois à la société courtoise et affable de son pays natal est, en général, péniblement surpris du contraste qu'il constate entre ce nouveau milieu et l'ancien : il apportait une tendance naturelle à l'expansion, mais ne trouve pas d'écho, et, se méprenant sur les raisons de cette manière d'être si nouvelle pour lui, il est enclin à y voir de la malveillance. »

Il importe donc de se défier de ses premières appréciations sur le compte de ses commensaux et surtout de s'observer soi-même avec le plus grand soin. Rien ne facilite les relations et ne prévient les heurts entre les caractères comme la stricte observance des égards mutuels prescrits par les règles du savoir-vivre. Le respect des formes de la politesse, pour puériles qu'elles puissent sembler parfois, a une impor-

tance considérable. L'une des principales manifestations extérieures de ces égards que se doivent les gens bien élevés est, selon nous, le souci de la correction de la tenue. Le climat ne vous porte que trop à adopter un certain débraillé, un laisser-aller qui, de la toilette, s'étend fatalement aux manières. Sans doute, pour les occupations de la journée, il importe avant tout d'être à l'aise. L'hygiène le prescrit et nous l'avons assez recommandé. Mais, lorsque les repas réunissent les membres du personnel blanc, nous estimons qu'une tenue correcte est de rigueur.

Il importe surtout de s'observer dans ses conversations et d'éviter avec soin toute discussion trop vive : rien n'est de nature à nuire davantage à la santé, à rendre plus pénibles les relations quotidiennes auxquelles on ne peut se soustraire, à compromettre plus sérieusement les résultats de l'œuvre entreprise. Aussi le chef de station doit-il user de toute son autorité pour proscrire les disputes et les querelles entre ses subordonnés. Il est inutile de faire ressortir combien plus encore que ses agents, il doit s'appliquer à conserver son calme, qui, uni à une sage fermeté, constitue la qualité maîtresse du pionnier en Afrique.

* * *

La même circonspection doit être apportée dans les rapports que l'on doit avoir avec le personnel noir de la station. Si la fermeté est parfois nécessaire, la colère sera toujours nuisible et ne pourra qu'affaiblir le prestige et l'autorité du blanc qui se laisse emporter par elle. Surtout, que dans aucune circonstance, sous aucun prétexte, un blanc ne se laisse aller à châtier lui-même un noir.

Le blanc qui se trouvera dans le cas de devoir réprimer une faute commise par un nègre au service de l'État, s'entourera, dans l'instruction, de tous les renseignements possibles, et, si faire se peut, conduira l'enquête en présence de gradés de la nationalité du délinquant, auxquels il permettra de prendre la parole; il interrogera le contrevenant, écoutera ses moyens de défense et tiendra toujours un large compte des circonstances qui peuvent lui être favorables. L'instruction devra être conduite avec la plus grande patience; nous ne pouvons trop insister sur ce point; les blancs doivent se rappeler que leur connaissance imparfaite de la langue indigène peut leur faire commettre les plus graves erreurs s'ils agissent à la légère.

Avant d'infliger une punition, l'on doit s'efforcer de démontrer à l'inculpé qu'il a mal agi. Le souvenir des ruses qu'il aura employées dans l'instruction ne devra point influer sur la fixation de la peine. Tromper, mentir, nier de toutes les façons possibles pour combattre

l'évidence d'un fait, sont choses permises dans la morale du noir. Mais, une fois convaincu, le nègre coupable s'incline devant la sentence, si dure soit elle, et ne garde nulle rancune à celui qui l'a prononcée. Lorsque, au contraire, il se sent victime d'une injustice, il y a place dans son cœur pour une invincible haine.

L'on devra se conformer strictement, pour la répression des fautes contre la discipline, aux prescriptions du règlement de discipline militaire, C , art. 22, 23, 25, 26, 27 et 28 (voir *Recueil administratif*, p. 91), si ces fautes ont été commises par des soldats de la force publique, et à celles du règlement de discipline pour les travailleurs de l'État, art. 1, 2, 3, 4 et 5 (voir *Recueil administratif*, p. 147), s'il s'agit de noirs qui ne soient point militaires ni considérés comme tels.

La répression des délits est réservée à la justice.

* * *

Si un chef de station se trouve obligé de confier à des noirs le commandement de quelque établissement isolé, il devra exercer une surveillance constante sur ces chefs de poste qui, abandonnés à eux-mêmes, seraient enclins à molester et à rançonner les populations au milieu desquelles on les aurait établis. Souvent aussi, les indigènes ne sollicitent la création d'un poste chez eux que parce qu'ils espèrent s'en trouver plus forts et plus certains de pouvoir impunément porter chez leurs voisins la guerre et la dévastation; or, l'espoir du pillage exerce sur les soldats noirs un tel attrait que, s'ils ne se sentent point sous l'œil et la main de leurs chefs blancs, ils n'éprouveront nul scrupule à se faire les complices de la tribu chez laquelle on les a placés dans le but, tout opposé, de maintenir dans la région la paix et la sécurité.

Ces postes accessoires devront d'ailleurs être fréquemment visités et inspectés par le chef de station.

* * *

Celui-ci se trouvera du reste obligé par le souci de l'entier accomplissement de sa mission à de fréquents déplacements. En effet, si l'installation de la station et la bonne organisation de ses divers services présentent grande importance, il ne faut pas perdre de vue cependant que ce ne sont là que des moyens à employer pour assurer la réalisation du but principal : l'entrée en rapport avec les indigènes établis dans le rayon d'action assigné à la station. Nous exposerons avec tous les développements nécessaires, dans le chapitre suivant, les procédés

à employer pour atteindre ce but. Une condition primordiale du succès, c'est que le chef de station se fasse personnellement connaître des populations indigènes, et qu'il s'acquière leur confiance. Des voyages périodiques, des entretiens fréquents avec les noirs sont donc indispensables. Et, comme l'étendue de la région ne permet pas d'ordinaire au chef d'entretenir de sa personne ce contact si nécessaire sur tout le territoire relevant de son commandement, il importe qu'il envoie fréquemment, en dehors de ses tournées d'inspection, des émissaires dans les villages importants et auprès des personnages indigènes marquants. Il doit aussi avoir soin d'adjoindre à son personnel de travailleurs et de serviteurs indigènes, des gens originaires de ces villages ou dépendant de ces personnages.

* * *

L'amélioration des conditions matérielles de l'existence des indigènes du voisinage devra tenir une place prépondérante dans les préoccupations du chef de station : son intervention, qu'une administration sage et habile rendra promptement efficace, lui acquerra une influence qui lui permettra de réaliser plus aisément les divers desiderata dont nous traiterons dans le chapitre suivant.

Signalons, dans cet ordre d'idées, l'intérêt capital que présente au point de vue du bien-être matériel des indigènes, l'existence de marchés bien approvisionnés. Le chef de station s'attachera donc à provoquer la création de marchés sur les points où le besoin s'en ferait sentir et à assurer le maintien et le développement de ceux déjà existants. Il lui suffira pour cela, d'ordinaire, de prendre les mesures nécessaires pour y faire régner une complète sécurité. Dès lors, les commerçants nègres y accourront d'eux-mêmes.

Connaissant les produits apportés au marché et le prix auquel ils sont échangés, le chef de station se rendra compte des principaux besoins des indigènes et pourra parfois intervenir utilement pour leur faciliter l'acquisition de quelque denrée rare et chère dans la région et facile à se procurer ailleurs. C'est ainsi que l'huile de palme, indispensable aux indigènes, abonde sur certains marchés et est fort rare en d'autres points, parfois peu éloignés des premiers. Le sel, denrée fort recherchée sur tous les marchés d'Afrique, s'y paie souvent des prix exorbitants. Il est aisé d'en faire venir d'Europe et de le distribuer aux indigènes en rémunération de services rendus.

Le chef de station devra aussi s'efforcer d'amener ses administrés à développer leurs cultures, et à élever du bétail et de la volaille. Il aura

recours, pour vaincre leur indolence et leur insouciance naturelles, à divers modes d'encouragement, leur distribuera des plants, des graines, des œufs, des oiseaux de basse-cour, leur confiera quelques reproducteurs de son troupeau, ou leur en facilitera l'acquisition. En effet, s'il est indispensable de constituer à la station un troupeau, une basse-cour, un potager assurant une réserve d'alimentation, il est non moins important, une fois ce résultat obtenu, d'amener les indigènes à se mettre résolument à la culture et à l'élevage, ce qui multipliera les ressources et améliorera le sort de tous. Nous entrerons du reste ultérieurement dans des détails à ce sujet.

On le voit, il est bien des terrains où peut et doit s'exercer l'influence du chef de station. Son intervention doit cependant, pour rester efficace, garder de la mesure et du tact. Pour améliorer sérieusement le sort des indigènes, il faut les habituer à l'initiative et non point développer encore leur indolence par la création d'une sorte de Dieu-Station qu'ils s'accoutumeraient à considérer comme chargé de pourvoir à tous leurs besoins, de penser et de prévoir à leur place.

* * *

Un devoir important qui s'impose aux chefs de station et à leurs agents, c'est d'assurer la conservation des marchandises qui leur sont confiées. Il est indispensable de vérifier fréquemment l'état des ballots que l'on a en magasin, de les déplacer souvent et d'éviter avec soin qu'ils se trouvent en contact direct avec le sol et, par suite, exposés aux atteintes des fourmis blanches, qui y produisent les plus désastreux ravages.

Les colis en dépôt dans une station et destinés à être mis à la disposition d'une expédition ou à être envoyés à des postes plus éloignés, doivent surtout être l'objet de la plus grande sollicitude. Si des ballots de tissus arrivaient défaits et privés de leur enveloppe imperméable, le chef de poste les ferait emballer dans des caisses ou mettre en état de supporter la continuation du voyage. Il ne les réexpédiera que parfaitement conditionnés et en se conformant aux instructions générales (voir *Recueil administratif*, p. 213). Si possible, il profitera du passage d'un blanc pour lui confier ces colis. Sous aucun prétexte, il n'en distraira la moindre partie pour ses besoins personnels ou pour ceux de la station qu'il commande. On ne pourrait trop insister sur l'importance extrême que présente la stricte exécution de ce devoir : de son exact accomplissement dépendent souvent les intérêts les plus graves. L'on conçoit aisément, du reste, que si cette règle était enfreinte, les postes les

plus éloignés en arriveraient à ne plus recevoir aucun envoi et, faute de ravitaillement, seraient dans l'impossibilité de se maintenir. Aussi les chefs feront-ils sur ce point, à leurs subordonnés, les recommandations les plus pressantes.

* * *

Bien que la question des mesures d'hygiène à prendre et des précautions à observer pour la conservation de la santé soit traitée en détail dans le deuxième volume de notre ouvrage, nous croyons devoir, dès à présent, mettre en quelques mots nos lecteurs en garde contre la démoralisation à laquelle plus d'un, en Afrique, se laisse aller dès qu'il ressent les symptômes de la moindre indisposition. La crainte de la maladie amène des imprudents à s'administrer eux-mêmes des médicaments, ce qui est toujours fort dangereux, d'autant plus qu'en Afrique on est enclin à exagérer les doses. Maint voyageur, à notre connaissance, a succombé pour s'être médicamenté mal à propos et sans discernement. Il est non moins ridicule, si l'on se sent souffrant, de s'abandonner au désespoir et de se laisser abattre.

Lorsque la lourdeur de tête, le « cotonnement » des jambes, l'inquiétude de l'estomac annoncent la venue d'un accès de la fameuse fièvre africaine, la seule chose à faire, si l'on ne peut consulter un homme de l'art, c'est de se coucher, de se bien couvrir, de prendre quelques tasses de thé très chaud et d'attendre l'apparition de la transpiration, qui amène un soulagement immédiat. C'est le moment de faire preuve d'un peu de force morale; le stoïcisme est bien certainement une sauvegarde.

Félix Dubois, dans son ouvrage intitulé : *La vie au continent noir*, a dépeint la marche de l'accès en quelques pages très justes que nous citons ici :

« La fièvre, ce mystérieux Mané, Thécel, Pharès, qui, chaque jour, depuis que nous avons mis le pied sur ce sol d'Afrique, est apparu soit dans nos pensées, soit dans notre conversation, l'invincible ennemi, qui partout nous guette, qui infailliblement nous atteindra, les nerveux comme les sanguins, les grands et les petits, les gais et les tristes. C'est une question de jours, de chance. Le quinquina, l'arséniate de quinine et autres préventifs, rien n'y fait.

» La fièvre? où l'a-t-on ramassé, ce malencontreux compagnon de route? Vous a-t-il surpris le soir, à la veillée trop prolongée? Le matin, en traversant ce marigot à l'eau noire et boueuse? Ou la nuit, est-il venu vous rejoindre sur les ailes de cette brise qui vous rafraîchissait, mais qui avait passé sur quelque marécage? N'est-ce pas de l'eau qu'au der-

nier repas on mélangeait au vin, n'est-ce pas plutôt de la terre qu'il a surgi, de ce sol vierge, trop riche, où croupissent des siècles de pourritures végétales? Au lever, un cercle de fer vous étreint la tête. On ne cesse de bâiller. Les lèvres sèches, rien ne vous goûte, ni le café, ni le thé, ni la première cigarette. Par dessus tout, caractéristique dans les reins, un poids, une douleur vous tourmente. Machinalement, les yeux ouverts sans avoir la perception de la vue, le cheval vous emporte et l'on atteint l'étape sans savoir comment. Vite un lit, un hamac, une couverture par terre, n'importe quoi : les reins sont brisés, les nerfs se détendent, la volonté fuit, l'être s'anéantit. Et au gosier on sent un étranglement, quelque chose monte, tout à coup sur les lèvres une poussée de salive, et en douloureux hoquets, la bile se dégorge. Amères comme la bouche, les pensées se pressent au cerveau. On se sent en proie à une torturante désespérance. Qu'est-on venu faire dans cette galère? Qu'avait-on besoin de quitter ses amis, ses affections, le coin du feu? Si l'on en avait la force, on planterait tout là et on reviendrait sur ses pas. Et de lâcheté en lâcheté il en est qui arrivent parfois, au suprême de la crise, jusqu'aux pleurs, plus loin même... aux idées de suicide.

» Le cerveau s'assoupit. Inerte, muet, vous vous laissez soigner et rafraîchir les tempes, les oreilles, sans pouvoir rassembler assez d'énergie pour faire seulement un signe de remerciement.

» Ceci vous ferait du bien, dit l'un; cela vous soulagerait, opine l'autre, et, de confiance, vous avalez ainsi un tas de choses comme un automate.

» Rien ne vous est plus, et plus ne vous est rien. Le frisson maintenant vous secoue, vous glace. Toutes les couvertures accumulées n'y font rien; le thermomètre oscille vers les 40°, et on grelotte. Un léger assoupissement vous gagne enfin, bientôt suivi d'une formidable poussée de transpiration qui littéralement vous trempe. C'est le commencement de la fin du supplice.

» De tout autres idées surgissent. L'esprit vagabonde, fermente, travaille. On pense à l'œuvre entreprise, à l'esquisse inachevée, au travail qui reste à faire. Le doute vous tourmente, sous une autre forme le découragement vous ressaisit : toute cette scène est mal en place, ce plan ne vaut rien, et sur l'instant, par la pensée, on recommence tout. Les projets se pressent à l'esprit; une lueur de revie, d'énergie, se fait jour; on voudrait capter les idées voltigeantes, les mots papillonnants; on s'apprête à saisir du papier, un crayon, pour emprisonner les fugitifs, mais sans forces le bras retombe. On s'énerve, on s'impatiente, cent fois on se retourne sur sa couche. Puis les paupières se ferment.

» Suivant les tempéraments, parfois le mal se prolonge; cependant

le plus souvent, après un sommeil de plomb, le lendemain matin on se réveille plein d'entrain.

» Tout remue, tout grouille autour de nous, il fait gai et on se sent à l'unisson. On se dresse sur le petit lit de camp, on se tâte. Si la tête a retrouvé son aplomb, le corps en retard vacille encore; les jambes sont mal assurées, les bras comme alourdis ont des mouvements lents, l'estomac piaille, on se sent un grand vide sous la peau. Mais sous le crâne plus de tempête, c'est le principal. C'était un cauchemar hier, cette infinie désespérance, ces idées de suicide, ces pensées de retour.

» Tout de même, elle est délicieuse, cette chaude matinée...

» Ouf ! il a fallu un effort pour se mettre en route, et pendant les premiers moments de la marche il faut se raidir un peu, se pincer les lèvres. Tout le long de la route on égrène le peu de noir resté dans quelques recoins du cerveau, et on l'emplit de bleu, de bleu tout plein, si bien qu'en arrivant à l'étape, on se sent guilleret jusqu'à la provocation et l'on se surprend à demander d'un air guoguenard à ses compagnons de voyage : Ça va-t-il mieux aujourd'hui ? »

On le voit, la fameuse fièvre d'Afrique, la terreur des nouveaux venus, la cause de toutes les misères, est, en réalité, bien moins redoutable qu'on ne la fait. Nous ne parlons pas, bien entendu, des fièvres qui accompagnent et compliquent d'autres affections : dysenterie, hématurie, etc., mais de ces accès qui surviennent à la suite d'une fatigue, d'un excès, souvent même sans motif apparent, et qui ne sont pas plus terribles, ni peut-être, au fond, aussi désagréables que l'est, dans nos climats, un accès de migraine. C'est même leur bénignité relative qui a permis à certains Européens de créer la légende des quarante ou cinquante accès de fièvre qui n'ont pu les abattre.

* * *

Le meilleur moyen de se mettre à l'abri des atteintes du mal, c'est d'éviter l'ennui, qui, en Afrique plus encore que partout ailleurs, est funeste à l'homme.

C'est là, il est vrai, un danger qui est de moins en moins à redouter. Certes, s'il est une vie dont les instants soient bien remplis, c'est celle que mènent le chef et les agents d'une station au Congo. Nous dirons cependant quelques mots des distractions qui pourraient charmer leurs rares instants de loisir.

« Et tout d'abord, tout condamne le jeu, cette plaie des résidences coloniales des pays neufs, ou vieux, du Nouveau-Monde : surexcitation maladive, chagrin des pertes d'argent, confinement dans des locaux

empestés de sueur et de fumée... et pas d'excuse! » (*Manuel d'hygiène coloniale.*)

C'eût été pure dérision, lors de la publication de notre première édition, que de conseiller aux résidents des stations de s'adonner à la lecture. La situation a bien changé, grace surtout à la louable initiative de ceux de nos concitoyens qui ont fondé l'œuvre des Bibliothèques coloniales. Les principales stations peuvent déjà mettre à la disposition de leurs résidents des collections bien composées, quoique modestes encore, d'ouvrages intéressants. Et les promoteurs de l'œuvre ne s'en tiendront pas là.

On trouvera de grandes satisfactions dans l'exercice et le développement de ses facultés d'observation. Tout est intéressant au Congo; le voyageur doit n'y rien négliger de ce qu'il voit ou rencontre. Nous ne pourrions trop lui conseiller de tenir un journal où il annotera quotidiennement tout ce qu'il aura fait ou remarqué; il y trouvera des indications précieuses pour la recherche des renseignements, la confection des rapports qu'il aura à fournir à ses chefs. Il sera fort surpris, en relisant ses notes, de voir combien de choses curieuses, attachantes, il y rapporte, de constater surtout la différence existant entre ses premières impressions et celles qu'il relève aujourd'hui. Ce sera là, en outre, un excellent exercice de rédaction pour lui, s'il n'a pas l'habitude d'écrire.

Dresser un vocabulaire, relever régulièrement les particularités climatologiques, noter les indications du thermomètre à maxima et à minima, celles du pluviomètre, la durée des pluies, des orages ou des brises, les heures auxquelles ils se produisent et les circonstances qui les accompagnent, ce sont là des occupations à la portée de tous et qui peuvent fournir à la science des documents précieux.

Collectionner les animaux, les plantes, les minéraux, faire de la photographie, sont aussi besognes attrayantes et utiles. Nous donnerons sur ces points des indications détaillées dans le troisième volume de notre *Manuel*.

Les promenades dans les jardins, les plantations, les villages environnant la station seront toujours agréables et instructives pour quiconque se sera accoutumé à observer; l'Afrique équatoriale, nous l'avons dit, est par excellence le pays où l'on apprend tous les jours.

En effet, l'on s'initie de mieux en mieux à la connaissance de la langue indigène. Par suite, on saisit de plus en plus les conditions d'existence des nègres, les mobiles déterminants de leurs actions, les côtés heureux ou singuliers de leur caractère. Rien n'est plus intéressant que de s'asseoir au milieu d'un groupe de noirs, si l'on est à même de prendre part à leur conversation. Leurs croyances naïves, leurs

quelques traditions, leur « folklore », leurs racontars, les petites nouvelles courantes, les échanges d'opinions sont faits pour tenir en éveil l'esprit le plus somnolent. Que l'observateur confie soigneusement à ses carnets de notes ce qu'il aura surpris au cours de semblables entretiens et, plus tard, ces carnets lui seront une source de précieux renseignements.

Les jardins de la station offrent un passe-temps des plus sains à l'Européen qui peut y soigner quelques carrés, s'y intéresser à des essais d'acclimatation, etc.

Surveiller l'étable et la basse-cour, soigner les animaux importés d'Europe, en faire multiplier le nombre et en étendre l'introduction, tenter la domestication d'espèces indigènes utiles ou intéressantes, traire chèvres et brebis, s'improviser même cuisinier aux jours de fête, voilà toutes occupations attrayantes pour celui qui s'y livre, utiles à tous ceux qui l'entourent.

Enfin, les promenades en canot, la chasse au petit gibier, la pêche, l'organisation, aux jours de fête, de jeux multiples : mâts de cocagne, courses pédestres ou de pirogues, etc., sont autant de moyens d'occuper ses loisirs au pays noir : en écartant l'ennui, on bannira la fièvre, sa compagne.

Relations avec les indigènes.

Il est malaisé de faire un chapitre à part de cette matière, qui, étant en étroite connexité avec la plupart des sujets dont nous avons eu à traiter, se trouve éparpillée dans tout l'ouvrage. Il importe cependant de grouper les indications fournies par l'expérience sur la question si importante et si complexe des rapports que doit avoir le blanc *explorateur, colonisateur,* parfois *justicier*, avec les populations aborigènes au milieu desquelles il *pénètre,* parmi lesquelles il *s'installe* et *se maintient.* Ces trois phases successives de l'action de l'Européen seront suivies par nous dans la division de notre chapitre.

Appelons tout d'abord l'attention de nos lecteurs sur les prescriptions que contient, à ce point de vue, le *Recueil administratif,* notamment dans les instructions générales traitant des devoirs des commissaires de district et de tous les agents de l'État (pp. 103 et suivantes) et des reconnaissances (pp. 149 et suivantes). Ces prescriptions priment évidemment, dans les cas où elles sont applicables, toutes nos indications.

I.

ARRIVÉE DE L'EXPLORATEUR DANS UNE RÉGION PEU CONNUE.

L'explorateur qui parcourt une région dont les habitants ne sont pas habitués à voir des blancs, aura généralement de la peine à entrer en relations avec eux. Les noirs sont soupçonneux, parce que, l'état de guerre étant quasi permanent parmi eux, ils ont été fréquemment en butte aux attaques brusques et perfides de leurs voisins, et qu'ils ont eu, en beaucoup d'endroits, fort à souffrir des incursions des hordes arabes. L'étranger doit se bien rendre compte de ce fait que c'est la peur qui les rend tout d'abord hostiles ; qu'il ne se laisse donc pas impressionner par les premières manifestations de cette hostilité ; s'il se conduit de manière à inspirer confiance aux indigènes, ceux-ci ne tarderont guère à se montrer plus accueillants.

* * *

Avant de s'engager dans une région non encore explorée, le blanc devra recueillir, dans la localité qu'il quitte, tous les renseignements possibles sur la contrée qu'il veut atteindre : situation et distances des villages, nature et état des voies de communication, ressources qu'offre le pays, en eau potable surtout, état de paix ou de guerre des diverses tribus et dispositions des habitants à l'égard des étrangers. Il obtiendra aisément ces derniers renseignements, car les chefs africains tiennent d'ordinaire en fort médiocre estime leurs voisins, dont ils sont toujours prêts à dévoiler les aspirations et les projets, en en exagérant même la noirceur.

Il s'efforcera d'engager dans sa caravane des natifs de la région, originaires de différents villages, et s'entretiendra fréquemment avec eux : il obtiendra ainsi les indications les plus précieuses sur le caractère, les mœurs, les croyances de chaque tribu, et sur les meilleurs procédés à employer pour gagner sa confiance et se concilier sa bienveillance.

* * *

L'explorateur devra se garder de pénétrer dans un village sans y avoir fait annoncer son arrivée. Surpris et effrayés par la brusque apparition d'une caravane étrangère, les indigènes seraient infiniment plus enclins à se montrer agressifs et il pourrait suffire d'un malentendu, de quelque violence ou de quelque maladresse d'un des noirs de l'escorte pour provoquer des hostilités et déchaîner la guerre.

Le commandant de l'expédition ordonnera donc la halte à quelque distance du village et fera annoncer son arrivée au chef de l'agglomération, en lui députant, soit un autre chef indigène déjà en relations avec les blancs et, autant que possible, connu de celui vers lequel on l'envoie, soit un auxiliaire de la caravane natif de la contrée, soit enfin, faute de mieux, un noir quelconque capable de s'acquitter du message dont on le charge. Cet envoyé sera porteur d'un petit cadeau, qui sera toujours bien accueilli par le destinataire. L'importance de ce « salam » devra naturellement varier suivant la puissance et l'influence du chef auquel on l'adresse. Il consistera d'ordinaire en échantillons des diverses marchandises d'échange que l'on possède : étoffes, perles, fils de cuivre, cauries, etc.

Le messager exposera au chef les intentions et le but du blanc, auquel

il l'invitera à rendre visite. Si le cadeau est accepté et rendu sous une autre forme, les négociations peuvent être considérées comme étant en bonne voie.

Les pourparlers sont souvent fort longs, et il importe de s'armer de patience. En ne se rebutant point, en conservant l'attitude correcte d'un homme sûr de sa force, mais animé des intentions les plus pacifiques, on finira toujours par obtenir le résultat désiré. Bien entendu, il importe de ne négliger aucune précaution pour assurer la sécurité de l'expédition et de conserver son escorte groupée, tant pour être en mesure de résister à quelque agression perfide que pour prévenir le maraudage, qui indisposerait les indigènes et ferait évanouir tout espoir d'entente amicale. Si le chef indigène ne se rend pas immédiatement en personne à l'invitation qui lui a été faite, il ne tardera pas à envoyer un de ses conseillers pour commencer la palabre et, une fois rassuré sur les intentions du blanc et édifié sur ses moyens de résistance, il se prêtera d'ordinaire à entrer personnellement en relations avec lui.

* * *

Les négociations une fois entamées, leur succès et l'établissement définitif des bons rapports ne sont plus qu'une question de tact et de patience. C'est de cette dernière qualité surtout, appelée par Mahomet « la fleur de l'homme », que l'explorateur doit faire preuve, tout en maintenant sa dignité de chef blanc. Concéder tout ce qui est juste, mais résister avec une inébranlable fermeté à toute exigence excessive, tel est le système à suivre. C'est celui qui a permis à Livingstone de voyager seul en Afrique pendant un quart de siècle, partout hôte respecté et écouté, et à tant de nos compatriotes de grouper autour d'eux d'importants noyaux de populations sur lesquelles leur autorité incontestée s'est établie par une sorte de fascination. La réputation du blanc qui a su acquérir ce prestige se propage avec une rapidité étonnante, le précède dans ses voyages et dispose les indigènes à subir son légitime ascendant.

* * *

La conclusion d'une alliance sérieuse se scelle généralement, en Afrique, par la cérémonie de l'échange du sang. Cette coutume, profondément enracinée dans tout le centre africain, disparaît peu à peu sous l'influence du blanc, dans les régions où l'autorité de celui-ci est solidement établie ; mais, dans les contrées sauvages encore, le nouveau venu devra s'y soumettre. Il y trouvera de sérieux avantages, les noirs

se piquant d'ordinaire d'être scrupuleux observateurs des engagements solennels qui ont reçu la consécration de l'échange du sang. Il faut reconnaître cependant que ce respect de la foi jurée se concilie mal avec la cupidité et la fourberie natives du nègre et cède presque toujours à la voix de l'intérêt.

La cérémonie de fraternisation du sang, si souvent décrite par les explorateurs, subit, suivant les tribus, de nombreuses variantes dans ses rites. Le fond en est, cependant, toujours le même. Deux incisions sont pratiquées d'ordinaire au bras ou à la poitrine du noir et du blanc qui vont contracter alliance. Le sang qui s'en échappe doit être mélangé ou souvent, hélas! absorbé par les deux patients avec accompagnement de pratiques variées, presque toujours horriblement répugnantes pour l'infortuné voyageur qui doit, pour pouvoir jouer son rôle jusqu'au bout, faire appel à tout son dévouement à la cause qu'il sert. La cérémonie se termine par une sorte d'incantation au cours de laquelle les fétiches rappellent et précisent les engagements réciproques pris par les nouveaux frères de sang et énumèrent les diverses calamités qui doivent servir de sanction à ces promesses et ne manqueraient point, assurent-ils, de s'abattre sur le parjure qui trahirait sa foi. Le blanc devra, on le comprend, contrôler et rectifier au besoin l'exactitude et la précision de cet exposé du résultat des négociations, véritable texte du traité conclu. Ce texte, en effet, se grave dans la tenace mémoire des nègres, qui en conservent le souvenir avec une imperturbable certitude. Aussi importe-t-il au plus haut point de bien peser les avantages et les inconvénients des engagements que l'on prend comme de ceux que l'on réclame et d'en envisager, autant que possible, toutes les conséquences. Il faut se garder de conclure des conventions qui, en procurant un avantage momentané au contractant, seraient en désaccord avec la politique générale et les principes fondamentaux de l'État, car, après le départ du blanc et la disparition des circonstances qui auraient déterminé celui-ci à traiter, le chef noir continuerait à s'acquitter des obligations et surtout à user des droits stipulés par la convention. Aussi des engagements qui revêtent un tel caractère d'indissolubilité et dont l'abus peut devenir si gênant, ne peuvent-ils être contractés que par des agents qui sont à même d'en calculer la portée et d'en prévoir les conséquences. Les agents subalternes, sans autorité et sans expérience, ne peuvent pratiquer l'échange du sang.

Le blanc ne doit point oublier qu'il compromettrait son prestige aux yeux des populations africaines, très puristes en matière d'étiquette, s'il consentait à faire l'échange du sang avec des personnages d'un rang inférieur au sien. Par ce seul fait, il se reconnaîtrait leur égal et s'abais-

serait à leur niveau. Les chefs d'expédition rompus aux usages et aux préjugés de la vie africaine ne confèrent qu'à de rares privilégiés l'honneur de devenir leurs frères de sang. Lorsqu'ils traitent avec des chefs nègres d'importance secondaire, ils désignent, pour procéder avec eux à l'échange du sang, l'un de leurs subordonnés, blanc ou même noir. Il faut, en effet, être tout particulièrement soucieux de sa dignité au milieu de ces peuplades barbares, qui montrent la plus arrogante insolence dès que l'on cesse de leur imposer le respect.

***

Il arrive fréquemment que, en dépit des précautions prises, les habitants d'un village, effrayés ou irrités par l'approche du blanc, abandonnent leurs habitations et se refugient dans la brousse, d'où ils épient les arrivants. Le chef de l'expédition devra alors s'abstenir de pénétrer dans le village et s'efforcer de déterminer les indigènes à se montrer, en leur inspirant la conviction qu'il n'a que des dispositions pacifiques et bienveillantes.

Pour cela, s'il ne connaît pas la langue de la contrée, il charge son interprète d'engager à haute voix les naturels à rentrer dans leur village, de leur assurer que le blanc ne vient pas chez eux avec de mauvaises intentions et n'a point pour but de les asservir, de leur énumérer les objets qu'il désire acheter et de leur montrer ceux qu'il offre en échange. Enfin, il épuisera tous les moyens de persuasion pour tenter de dissiper leur méfiance. S'il a avec lui un homme du pays, il peut essayer de l'envoyer, seul et sans armes, s'aboucher avec ses compatriotes dont il saura, mieux que personne, modifier les dispositions. Le commandant Van Gele, faisant en bateau à vapeur une reconnaissance dans le Lopori, débarqua près d'un village dont les habitants prirent la fuite, abandonnant, dans leur précipitation, quelques enfants. Ceux-ci furent amenés à bord du vapeur, traités avec la plus grande bienveillance, gratifiés de quelques petits cadeaux, puis renvoyés à leurs parents sous la conduite d'un noir de l'escorte. Ce procédé dissipa sur-le champ la méfiance des natifs, qui rentrèrent aussitôt chez eux et entamèrent avec le chef de l'expédition les relations les plus amicales.

***

Si les indigènes repoussent les ouvertures qui leur sont faites et persistent à ne point se montrer, on doit renouveler les tentatives et tout faire pour entrer en relations. Rien ne serait plus imprudent que de

s'éloigner en laissant derrière soi un foyer d'hostilité et de mécontentement. La première expédition qui traverserait la région par la suite serait certainement attaquée par les indigènes, qui se considéreraient comme étant en guerre avec tous les blancs, convaincus, selon eux, d'avoir violé leur territoire. Cet état d'hostilité se prolongerait indéfiniment.

Si cependant le voyageur est dans l'impérieuse nécessité de se presser, il devra continuer sa route, en ayant bien soin de faire partir en avant tout son personnel. Il doit éviter de camper, à moins de nécessité absolue, dans un village dont les habitants auraient pris la fuite à son approche ou auraient tenté de lui barrer le passage. Il y courrait de sérieux dangers. Citons un exemple : un officier voyageant par eau, avait débarqué dans un village ainsi déserté et s'y était installé. Ses pagayeurs, qui désiraient piller les plantations, l'y avaient vivement engagé, en lui cachant, bien entendu, leurs projets. A 8 heures du soir, ayant maraudé à leur convenance, ils pressent leur chef de décamper, en lui assurant que les natifs vont venir l'attaquer. L'officier se refuse à ajouter foi à leurs racontars. A 5 heures du matin, il est assailli avec furie par les habitants du village, qui étaient allés chercher des renforts, et il ne leur échappe que par miracle, la cuisse traversée par une lance.

Au cas cependant où la caravane aurait absolument besoin de vivres, il faudrait bien se résigner à les prendre dans le village, mais on devrait avoir soin de laisser en évidence les objets offerts en compensation. Bien souvent, ce procédé édifiera les indigènes sur les intentions du voyageur, apaisera leurs craintes, calmera leur courroux et les décidera à entamer des rapports amicaux. Le maraudage devra être sévèrement empêché, car quantité de difficultés ont leur origine dans la maladresse et la rapacité de quelque auxiliaire noir, dont le blanc n'a pu constater les déprédations ni en réparer l'effet en désintéressant les propriétaires lésés.

Le chef d'expédition qui se trouvera obligé de s'éloigner définitivement d'une région sans avoir pu entrer en rapports avec ses habitants, devra immédiatement porter ce fait à la connaissance des chefs des postes qu'il a dépassés, afin de mettre en garde les caravanes qui pourraient le suivre et leur épargner de sérieux dangers.

* * *

Si l'on est parvenu à rassurer les naturels, on doit, pour éviter toute cause de conflit, défendre sévèrement au personnel noir de l'expédition

de quitter le campement pour entrer directement en relations avec les indigènes; il faut s'efforcer de déterminer ceux-ci, par l'intermédiaire de l'interprète, à apporter au campement des vivres qui leur seront achetés sous la surveillance du blanc.

S'il importe de ne point négliger les précautions que nous avons indiquées, on doit, après les avoir prises, bannir les appréhensions irréfléchies. L'Européen qui veut voyager en Afrique doit être plein de confiance en soi et, sans tomber dans la témérité, il doit lutter contre des craintes irraisonnées qui lui feraient voir des ennemis partout, troubleraient son sommeil, et l'amèneraient parfois à commettre de regrettables erreurs.

« Je connais », dit le major von Wissmann, « tel voyageur qui croit avoir couru les plus grands dangers dans une tribu et avoir échappé plus d'une fois à la mort. Plus tard, allant demander compte de cet accueil au chef de la tribu, j'apprends que ces soi-disant agressions avaient été des fêtes de réception, très usitées en Afrique, de violentes attaques apparentes, du tumulte, la danse des armes et l'afflux des populations désireuses de voir le blanc.

» Remarquons que les malentendus de l'espèce ont donné lieu à plus d'un combat sérieux. D'autres cas encore démontrent que les natures irritables, qui flairent partout des dangers, commettent souvent des méprises et sont de mauvais chefs pour l'Afrique. Dans les entreprises africaines, le sang-froid est ce que l'on doit exiger d'abord du commandant.

» La bravoure demande, sinon à être tempérée, du moins à n'être pas outrée C'est au commandant à veiller à ce qu'un malheur n'arrive pas par suite d'une attaque précipitée. L'assurance et le calme imposent plus aux soldats noirs qu'une attaque sauvage.

» L'officier qui veut se consacrer au service en Afrique ne saurait trop puiser aux documents et aux sources de renseignements que lui offrent les comptes rendus des expéditions coloniales; il devra se mettre en garde contre les récits fantaisistes des *Africains de salon* (Salon-afrikaner) et les narrations imagées qui tiennent plus de la légende que de la réalité. Celui-là seul pourra, dans ces contrées lointaines, consacrer au service de la mère patrie la totalité de ses facultés, qui aura su d'avance mettre toutes choses au point et acquérir une notion exacte des épreuves qu'il aura à subir et des efforts d'énergie et de volonté qu'il aura à déployer (1). »

(1) Étude publiée par le *Militair-Wochenblatt* et analysée par la *Revue militaire de l'étranger*.

II.

RAPPORTS DU RÉSIDENT AVEC LES POPULATIONS QUI L'ENTOURENT.

Une fois entré en relations avec les indigènes, établi parmi eux, l'Européen doit se proposer, comme but principal, de les amener peu à peu à modifier ce que leurs mœurs ont de trop barbare, à renoncer à des pratiques inhumaines, à soumettre à l'arbitrage du blanc les différends qui les divisent, à se livrer, contre rémunération, à un travail suivi, à fournir enfin les éléments d'une force publique indispensable pour assurer le maintien de l'ordre.

Ces résultats multiples, le blanc ne pourra les obtenir que par l'influence et l'ascendant qu'il acquerra sur les nègres en se faisant comprendre d'eux; en tolérant ceux de leurs usages et de leurs coutumes qui sont inoffensifs; en s'appuyant sur l'autorité de leurs chefs; en les protégeant contre les exactions ou les mauvais traitements de leurs voisins ou de ses propres subordonnés; en formant leurs enfants; en respectant leurs femmes; en les convainquant, enfin, de sa bienveillance, de sa loyauté, de sa justice et de sa fermeté.

§ 1er. — Buts à poursuivre.

Parmi les coutumes barbares des indigènes, celles qui révoltent le plus l'Européen et dont la disparition est le plus indispensable à la paix et à la prospérité de la région, sont l'anthropophagie, les sacrifices humains et l'esclavage.

Le cannibalisme est pratiqué par un grand nombre de tribus du centre africain. Cette odieuse coutume a sa source principale dans le goût immodéré de la plupart des noirs pour la viande. Elle est née de la difficulté qu'éprouve le nègre à abattre du gibier, faute d'armes suffisantes, de la nonchalance qui l'empêche trop souvent de cultiver la terre, des famines qui s'abattent sur lui à la suite de guerres et de razzias trop fréquentes. Groupez par l'appât du commerce et du bien-être les populations noires autour des stations européennes, élevez du bétail, implantez la petite propriété agricole, source de prospérité, garantissez-la contre les spoliations, et l'anthropophagie finira par disparaître insensiblement. Cette

pratique devient plus rare et ne s'exerce plus guère qu'en cachette dans les régions où l'autorité des Européens peut se faire sentir.

Beaucoup de cannibales n'osent avouer qu'ils se livrent à l'anthropophagie. Ils sentent donc que cette pratique est blâmable. On doit, dans de fréquents entretiens, leur en démontrer toute l'horreur. On doit aussi agir sur les chefs et les notables indigènes. Si les exhortations ne suffisent pas, il faut appliquer les lois de l'État sur la matière et le cas est de ceux où l'on ne doit pas hésiter à employer énergiquement la force, au besoin.

La coutume des sacrifices humains est en étroite corrélation avec celle du cannibalisme. Les immolations auxquelles les noirs cherchent à donner le caractère de sacrifices religieux ont d'ordinaire pour but réel de fournir les éléments d'odieux banquets. Parfois, cependant, le cultes des fétiches ou le respect des morts est le seul mobile qui pousse les nègres à se livrer aux massacres qui déciment de nombreuses tribus. Il est d'usage, en effet, chez certaines peuplades africaines, comme jadis parmi les Celtes, comme aujourd'hui encore chez maints peuples d'Asie et d'Amérique, que les morts de condition élevée entraînent avec eux dans la tombe ceux qui faisaient partie de leur entourage. Dans certaines tribus, un chef ne peut partir pour l'autre monde sans ses armes, ses esclaves, ses femmes.

Les moyens à employer pour déraciner ces pratiques sont ceux que nous avons indiqués pour l'extirpation de l'anthropophagie.

L'esclavage est en Afrique, comme il le fut jadis dans l'ancienne Grèce et à Rome, la base de l'organisation de la propriété et du travail.

Il faut se garder de confondre cet esclavage domestique avec la traite, qui alimentait le commerce d'esclaves à l'intérieur au moyen de razzias pratiquées avec une férocité telle que des régions entières étaient dépeuplées. L'emploi énergique de la force était indispensable pour la répression complète de tels excès. La traite est anéantie maintenant en fait dans tout le Congo, et c'est la force encore qu'il faudrait employer si elle venait à renaître.

Mais l'esclavage domestique ne donne point lieu à de tels abus, et c'est à d'autres moyens qu'il faudra recourir pour en avoir raison. La brusque abolition de cette coutume présenterait les plus sérieux inconvénients. C'est là une des questions les plus épineuses qu'on ait à résoudre pour arriver à la civilisation de l'Afrique.

Actuellement, disons-nous, l'esclave est la base de la propriété; c'est,

en bien des régions, l'étalon monétaire. La richesse d'un chef s'évalue par le nombre d'esclaves qu'il possède.

Au point de vue humanitaire, il faut reconnaître que l'esclave domestique est, en général, heureux de sa situation matérielle et hors d'état de sentir l'humiliante infériorité de sa condition. Il vit à peu près de la vie des hommes libres, accompagne son maître à la guerre et peut, en se signalant par sa bravoure ou par quelque service éclatant, obtenir l'émancipation complète. Il est plutôt serviteur à vie qu'esclave, et sa situation ne doit pas alarmer outre mesure la sensibilité de nos philanthropes. Bien plus, il ne saurait que faire de la liberté qu'on lui donnerait inconsidérément.

Il ne peut donc être question de proclamer l'émancipation subite des esclaves : on ruinerait toute une partie de la population pour ne créer que des déclassés qui se rejetteraient dans le brigandage. On déchaînerait donc, sans utilité sérieuse, des troubles irréparables.

La suppression de l'esclavage domestique doit être préparée de longue main. Il faut y amener les populations progressivement, en modifiant leurs mœurs. Il s'agit surtout d'enlever à l'institution de l'esclavage, grâce à l'organisation de la propriété et du travail et au développement des communications, les principaux avantages qu'elle peut présenter pour les maîtres.

D'autre part, il faut faire comprendre aux esclaves les avantages de l'égalité, développer en eux le sentiment de la responsabilité personnelle, le désir de l'indépendance et de la possession, le goût du travail. C'est l'éducation militaire surtout ainsi que le travail rémunéré, qui pourront former en Afrique des travailleurs et des citoyens vraiment libres.

Bref, il convient d'attendre les modifications sociales que fera naître fatalement, parmi les populations sauvages, un gouvernement sage, prudent et énergique.

De la patience, donc; beaucoup de patience. N'oublions pas que les populations africaines voient en ce moment se dérouler devant-elles, en quelques années, des événements et des transformations dont l'accomplissement graduel a occupé en Europe plusieurs périodes historiques. Pouvons-nous nous attendre à ce que le cerveau d'un noir réussisse à emmagasiner, en ce court laps de temps, les impressions qui mirent des siècles à s'enregistrer successivement dans ceux de nos aïeux, de nos parents et de nos contemporains? Évidemment non.

Que le débutant ne perde point de vue ces considérations. Qu'il se garde de croire que des abstractions représentées dans notre langue par des expressions telles que honneur, patriotisme, abnégation,

héroïsme, lâcheté, trahison, puissent être saisies par les guerriers barbares ou les commerçants rapaces des peuplades africaines. Qu'il se pénètre donc de la nécessité de mettre ses idées et ses actes en concordance avec son nouveau milieu, et s'applique sans cesse à étudier celui-ci sous toutes ses formes, sans s'étonner des résolutions bizarres, fantasques, cruelles, irraisonnées en apparence qu'il verra prendre par les noirs sur lesquels il n'a pas encore eu d'action.

Les premiers effets de son influence ne tarderont point trop, d'ailleurs, à se faire sentir. Nous croyons pouvoir affirmer que, là où elle ne se heurtera pas contre le fanatisme musulman, contre une autorité indigène trop despotique établie sur des groupements de populations, ou enfin contre un esprit de commerce et de lucre trop âpre, l'action du blanc, *si elle est juste*, ne se trouvera enrayée que par des résistances toutes momentanées et presque toujours irraisonnées.

L'homme d'esprit développé entré au service de l'État Indépendant du Congo doit se rappeler sans cesse, pendant le temps qu'il passe en Afrique, les raisons qui l'ont mis en contact avec ces races inférieures. Il se pénétrera alors de cette idée qu'il est revêtu d'un véritable sacerdoce et qu'il doit exercer au profit de la paix et des bienfaits qu'elle répand la haute autorité dont il est le dépositaire.

* * *

Il est de la plus haute importance pour l'Européen de se faire admettre par les indigènes comme arbitre de leurs différends ; c'est ainsi qu'il arrivera le mieux à assurer sur eux son influence, à entrer dans leur vie et à remplacer progressivement certaines coutumes barbares par des usages mieux en rapport avec nos mœurs. Aussi ne devra-t-il négliger aucune occasion d'exercer les fonctions de médiateur et de juge. Ces occasions ne lui manqueront pas, car les indigènes sont constamment en discussion pour les motifs les plus futiles et d'ordinaire ils viennent d'eux-mêmes soumettre le litige au blanc, supposé omniscient et infaillible.

L'affaire soumise à l'Européen devra être l'objet d'une enquête sérieuse à laquelle il sera procédé en présence des parties intéressées. L'arbitre devra se méfier de l'extraordinaire duplicité des noirs, qui mentent avec une candeur stupéfiante et ne manquent pas, à l'occasion, de chercher à faire tourner à leur profit la bienveillance que le blanc leur témoigne et la crainte qu'inspire sa puissance. C'est ainsi qu'en voyageant, on se voit parfois accoster par un moricaud qui vous offre du poisson, des poules ou d'autres petits cadeaux. Ces vivres tombent

souvent comme la manne dans le désert. Aussi éprouvez-vous immédiatement la plus cordiale sympathie pour l'aimable donateur; mais vous ne tardez pas à vous apercevoir que cette bonté d'âme qui vous a touché est fortement intéressée. Le bon apôtre entame bientôt un exposé de griefs. Les habitants d'un village qui se trouve sur votre route lui ont pris sa femme ou causé quelque autre préjudice, et il voudrait vous voir arranger sa petite affaire. Il est d'ailleurs tout prêt à vous accompagner. En effet, il sait à merveille que ses ennemis, le voyant arriver en compagnie d'un blanc, vont s'empresser de prendre la fuite et d'abandonner leur village, ce qui lui permettra de piller tout à loisir et de s'emparer peut-être de femmes ou d'esclaves. On se gardera donc de tomber dans le piège tendu par le bonhomme. Les blancs qui se laissent prendre à ces histoires, admirablement débitées du reste, créent, tout en croyant bien faire, une foule d'ennuis à leurs chefs et à leurs successeurs qui doivent perdre leur temps à aller arranger les difficultés nées de ces interventions intempestives.

Il faut une robuste patience pour écouter les plaideurs et un tact infini pour démêler la vérité dans leurs dires et ceux des témoins; les plaintes, les rapports ne peuvent être accueillis que sous bénéfice d'inventaire; le moindre renseignement doit être soigneusement contrôlé.

Le jugement devra être élaboré avec la plus grande prudence. De la sagesse dont fera preuve le juge improvisé dépendra en grande partie le succès de son commandement. Aussi devons-nous mettre le jeune chef de station, débutant comme arbitre, en garde contre l'influence, généralement tendancieuse, de son entourage immédiat, et l'engager à exposer à ses chefs les différends importants avant de leur donner une solution, et à suivre attentivement leurs avis et leurs conseils.

Lorsque la sentence ne porte pas uniquement sur des questions d'intérêt privé, mais a pour objet la répression de quelque faute ne tombant point sous l'application des lois, elle doit être élaborée avec plus de soin encore. Il importe, en effet, dans ce cas, d'examiner avec attention si le délinquant était animé d'intentions mauvaises ou s'il n'a fait qu'obéir à quelque coutume du pays. Au cas où des chefs indigènes seraient en cause, on doit rechercher si ce sont des chefs indépendants ou de simples lieutenants d'un potentat plus puissant dont ils n'auraient fait qu'exécuter les ordres. On doit enfin prévoir les conséquences que pourrait avoir tel ou tel genre de répression et l'effet qu'elle pourrait produire sur l'esprit des populations avoisinantes, proportionner aux ressources du délinquant la réparation qu'on lui impose et n'édicter celle-ci que si l'on dispose de la puissance nécessaire pour en assurer l'exécution.

L'Européen exerçant les fonctions d'arbitre agira donc sagement en ayant recours aux conseils de quelque chef indigène ami, qui l'éclairera sur les coutumes et les préjugés locaux, dont il importe toujours de tenir compte.

Une fois le jugement prononcé, il devra recevoir complète exécution, sous peine, pour l'arbitre qui l'aurait rendu, de perdre tout prestige aux yeux des indigènes. Il ne faut pas oublier d'ailleurs que le règlement rapide et complet des différends entre indigènes fait régner dans le pays la sécurité, qui seule peut assurer la prospérité.

Il va sans dire que les indications qui précèdent n'auront à recevoir leur application que dans les contrées à peu près neuves, où le blanc commence à peine à établir son influence; là, le chef d'expédition ou de poste réunit en lui tous les pouvoirs et toutes les attributions; encore ne pourra-t-il exercer sans danger la délicate fonction d'arbitre que s'il possède déjà une certaine expérience et s'il procède avec la plus grande prudence. Dans les régions où la justice régulière est organisée et fonctionne, elle a seule à connaître des litiges ou des délits qui peuvent survenir ou se commettre dans le ressort.

* * *

Il n'est point aussi malaisé qu'on le prétend d'obtenir du travail des indigènes de l'Afrique.

On représente souvent les nègres comme n'ayant point de besoins, étant, par suite, détachés de toute convoitise et ayant l'horreur du travail, dont ils ne peuvent attendre aucun bienfait appréciable. Pourquoi peineraient-ils, dit-on, puisque la douceur de leur climat les affranchit à peu près du souci de la vêture et de l'habitation, puisqu'une terre généreuse leur prodigue la nourriture?

C'est là une erreur profonde. Au contact des Européens, le noir acquiert bientôt le besoin de posséder certains objets dont il les voit se servir et dont il apprécie l'utilité; il lui faut un fusil, de la poudre, du sel, des bouteilles, des ustensiles de cuisine. Il lui reste aussi à satisfaire sa vanité, ce mobile si puissant des actions humaines, bien plus vivace encore chez ces peuplades primitives que chez nous. Le nègre barbare ne consacre-t-il pas un temps infini à se fabriquer, au prix de mille peines, des parures ingénieuses et bizarres? Regarde-t-il à secouer sa paresse pour édifier laborieusement les complications minutieuses et savantes de sa coiffure? Plaint-il sa souffrance lorsqu'il déchire et torture sa chair pour y imprimer le tatouage à la mode? Cet homme prêt à tout supporter pour frapper ses congénères d'étonnement

ou d'admiration, est fasciné par les perles que lui montrent les Européens. Leurs cotonnades à ramages éclatants le passionnent. Pour se procurer ces merveilles, il recherche l'ivoire, il recueille le caoutchouc, il porte des fardeaux, il cultive la terre. Offrez-lui donc en échange des produits de son sol, des parures et des oripeaux à son goût. Séduisez-le par la variété des types et des articles nouveaux, des tissus souples et chatoyants, à dessins créés expressément à son intention et fréquemment renouvelés : pour satisfaire sa naïve gloriole, il vous apportera en quantité les produits que vous lui aurez désignés.

Rappelons-nous en outre que l'Africain est commerçant dans l'âme et que faire du négoce, troquer contre des denrées qu'il possède les produits de l'industrie européenne, c'est le plus sûr moyen de nouer avec lui des rapports amicaux. C'est pour pouvoir trafiquer avec les Européens qu'il autorise ceux-ci à fonder dans son pays des stations qu'il considère comme de simples comptoirs d'échange. Que l'on relise Stanley, et l'on verra qu'il n'est pas un de nos établissements au Congo qui n'ait débuté par un marché public.

Il n'est donc point difficile, en général, d'obtenir des noirs du travail volontaire. Parfois cependant, il est nécessaire, dans une certaine mesure, de le leur imposer.

La corvée est depuis assez longtemps honnie par la civilisation occidentale moderne, qui l'estime incompatible avec le principe de liberté. Remarquons cependant que si le travail imposé, conspué au nom de la dignité humaine, a disparu de nos mœurs, ou peu s'en faut, c'est parce que nous pouvions nous en passer. En effet, dans nos contrées encombrées d'une population active et énergique, s'acharnant à la lutte pour la vie, en fait de travail, l'offre répond toujours à la demande, sans qu'il soit besoin d'autre sanction que l'intérêt du travailleur à gagner sa vie. Dans les matières où il y avait lieu de craindre que cette réponse ne se fît pas avec une promptitude suffisante et où l'intérêt général était en jeu, la corvée, à peine déguisée, fut parfaitement conservée. Chacun n'est-il pas, en Hollande, tenu de travailler aux digues lorsque l'inondation menace ? Et chez nous, en cas d'incendie, d'invasion d'insectes, d'accumulation de neiges, les citoyens ne sont-ils pas requis de faire la chaîne, de s'employer à l'échenillage, de déblayer les trottoirs de leurs maisons ?

Si l'on admet que les Européens puissent, dans le souci de l'intérêt général, se voir imposer par l'autorité la prévoyance et l'activité, regardera-t-on comme sacrée, dans des cas analogues, l'apathie des Africains ? Et, naturellement, les cas de ce genre se présenteront plus fréquem-

ment dans ces contrées sauvages où les nécessités publiques sont souvent plus pressantes et où les populations, plus clairsemées, font parfois preuve d'une incurie et d'une paresse dépassant toute croyance.

Nous n'hésitons donc pas à déclarer que la corvée peut, selon nous, être imposée en Afrique, bien que toujours à titre d'exception et seulement pour des travaux d'intérêt général. En tout cas, les condamnés de droit commun seront soumis à ces travaux.

L'imposition des corvées et prestations doit se faire avec le souci d'une juste et équitable répartition des charges entre les indigènes et en tenant compte du genre de travail ou de commerce auquel la population se livre le plus volontiers: ce genre varie naturellement suivant les régions, dont les ressources naturelles influent sur les mœurs locales.

Les riverains du fleuve et de ses multiples affluents pêchent et vendent leur poisson frais ou fumé. Ils se louent comme pagayeurs. On recrute à volonté, sur le Haut-Fleuve, les équipages des steamers.

Les habitants des régions riches en minerai sont forgeurs de houes, d'armes et d'outils.

Les nègres qui habitent à proximité des forêts sont chasseurs; beaucoup d'entre eux recueillent le caoutchouc ou l'huile de palme.

Dans le voisinage des routes de caravanes abondent les porteurs qui, après avoir fait quelques rudes étapes largement rémunérées, se reposent en attendant le moment où la nécessité les force à reprendre le ballot ou la dent d'ivoire.

Plusieurs tribus, comme celle des Bangalas, fournissent volontiers des soldats.

Enfin, dans certaines régions, comme le Manyema, les nègres, dressés par les Arabes de Zanzibar, sont devenus franchement agriculteurs.

Il serait, naturellement, aussi maladroit qu'improductif d'exiger d'un indigène un travail sortant complètement de ses habitudes et de ses capacités, ou un produit qu'il est hors d'état de recueillir ou de fabriquer. On le découragerait, ou on l'amènerait à voler et piller pour se procurer ce qui lui est demandé.

Aussi les chefs de station adressent-ils à leurs supérieurs des propositions pour régler le genre et l'importance des impositions pouvant être sans inconvénient exigées dans la région sous leur commandement.

Au début, de l'établissement d'une station dans une région nouvellement ouverte aux blancs, il faut, pour obtenir du travail, avoir recours à l'autorité des chefs indigènes. On profite de la conclusion d'un traité

d'alliance avec ceux-ci, en vue de l'établissement d'un poste ou d'une station dans la région, pour leur demander de mettre des travailleurs à sa disposition. Il est bien rare que pareille demande soit repoussée. Il faut, bien entendu, tenir compte des moyens dont dispose le chef et de l'importance de la population sur laquelle s'étend son autorité; on doit aussi lui laisser le temps voulu pour qu'il puisse triompher des difficultés que lui opposent parfois ses hommes.

C'est par l'intermédiaire du chef de village que se continuent les relations avec les indigènes. C'est lui qui reçoit d'ordinaire les ordres du chef de station et les fait exécuter sous sa responsabilité personnelle. Mais ce rôle obligé pourrait faire du chef, si l'on n'y prenait garde, un vrai souffre-douleur. En effet, on se fait fréquemment illusion sur l'autorité, beaucoup plus apparente que réelle, du chef de village indigène. L'influence qu'il exerce sur ses administrés est souvent des plus restreintes, et dès lors les efforts qu'il doit déployer pour amener ses gens à effectuer les services que l'on réclame, sont considérables. Sa bonne volonté est grande d'ordinaire, mais ses avis et ses ordres ne sont guère écoutés, et il serait profondément injuste de le rendre en toutes circonstances responsable de l'insubordination à laquelle il se heurte. Il faut donc tenir compte de cette situation et prendre, le cas échéant, les mesures convenables pour y porter remède.

Pour les villages où les corvées sont nombreuses et régulières, tels que ceux dont les habitants assurent le service de porteurs sur une route de caravanes, il est à recommander de faire désigner par les indigènes un capita qui réglera ce service et servira d'intermédiaire entre la station et le village; on évitera ainsi de mettre à tout propos le chef du village en mouvement.

Nous déconseillons absolument l'emploi de membres du personnel indigène de la station ou de soldats de la force publique pour la transmission des ordres adressés aux villages. Ces hommes abusent trop souvent de la parcelle d'autorité dont ils sont momentanément revêtus, brutalisent les indigènes et provoquent des bagarres. Il faut donc s'adresser directement aux chefs ou aux capitas.

Lorsqu'on impose aux indigènes des prestations ou des corvées (ce que l'on n'a droit de faire qu'en vertu de pouvoirs réguliers), il faut tenir bien compte de l'effort qu'ils ont à accomplir pour satisfaire à ces exigences et leur accorder tout le temps nécessaire. Il importe surtout de veiller à ce que l'exécution des services qu'on leur commande ne vienne pas les surprendre au milieu de leurs travaux et les contraindre à négliger leurs cultures personnelles au moment où leurs soins y sont

nécessaires. On doit donc, à moins de nécessité urgente, commander toujours les corvées quelque temps à l'avance.

Il faut aussi les répartir équitablement entre les divers villages de façon à limiter au strict nécessaire les déplacements imposés aux travailleurs. Les indigènes aiment leur « home », si misérable qu'il soit. On doit donc avoir souci de ne point les en éloigner sans nécessité.

Certains villages ont à fournir des corvées journalières. Tels sont ceux dont les habitants assurent un service de transports par terre ou par eau. C'est envers eux surtout qu'il importe de ne point s'écarter des instructions qui précèdent. Les indigènes qui ont à se mettre en route doivent avoir le temps de réunir les vivres et les provisions nécessaires; les étapes doivent être réglées et les relais organisés de telle sorte que les porteurs et les piroguiers ne soient ni envoyés trop loin, ni retenus trop longtemps.

Le chef de station doit veiller à ce que la rémunération des services accomplis par les indigènes soit remise à chaque intéressé individuellement. La part revenant au chef, ou, le cas échéant, au capita, doit être réglée séparément. Tout paiement fait en bloc risque fort d'être détourné de sa destination. En outre, il perd cette signification qu'il importe de lui conserver aux yeux des indigènes : à savoir qu'il est de principe pour le blanc de payer un service à celui là même qui l'a accompli.

En vue de ces paiements, les magasins de la station doivent toujours être pourvus de marchandises très divisibles. Il importe que les articles distribués présentent un maximum d'utilité ou d'intérêt pour ceux à qui ils sont destinés. Le chef de station devra donc, en faisant ses réquisitions de marchandises, porter toute son attention sur leur choix, et se mettre ainsi à même de satisfaire exactement les besoins ou les goûts spéciaux de ses administrés.

Il faut toutefois éviter soigneusement de tomber, vis-à-vis de ces grands enfants que sont les nègres, dans la prodigalité. Leur distribuer à pleines mains les objets de leur convoitise, sans exiger en retour services ou produits compensant leur valeur, c'est faire d'eux des mendiants au lieu de travailleurs. Ils ne vous sauraient même nul gré de votre générosité qui ne ferait qu'accroître leur rapacité et leurs exigences. Selon eux le blanc dispose de richesses incalculables et se procure sans peine et sans frais les marchandises qu'il possède. Imbu de cette idée, le nègre demande encore et toujours. Il faut le mettre dans la nécessité de se créer, par son travail, sa propre aisance et d'accroître ainsi ses ressources pour alimenter sa gloriole et se procurer les objets de sa convoitise. Dès lors, de fainéant, il deviendra actif et laborieux. Si on

lui prodigue les gâteries, si on lui accorde tout ce qu'il demande, il se montrera de plus en plus exigeant et les prix des moindres objets s'exagéreront dans toute la région au point d'y rendre toute transaction commerciale impossible.

Le salaire des travailleurs doit donc être débattu et fixé d'avance, pour parer à toute contestation dans l'avenir; son importance et sa nature varieront suivant la région. Traités avec bienveillance, ces hommes continuent souvent, une fois la station établie, à séjourner dans ses environs et à prêter à son chef le concours de leurs bras. Ces équipes de travailleurs finissent même parfois par former un groupement distinct des populations environnantes et ayant son village à soi.

C'est surtout des agriculteurs qu'il importe de former en Afrique. L'agriculture seule, en effet, peut fournir une subsistance assurée à un peuple nombreux disposant d'un territoire étendu, mais privé de communications aisées. Elle doit rester la base de toute colonisation en Afrique.

Trois systèmes sont en présence pour l'établissement et le développement de l'agriculture au Congo : la corvée, le travail libre avec rémunération de la main d'œuvre, l'achat des produits. Tous trois ont été essayés dans différentes colonies et y ont trouvé des partisans et des détracteurs.

La corvée, dont nous avons déjà parlé, se justifie tout particulièrement dans cette matière. Etant donnée, en effet, l'imprévoyance incurable des nègres, il y a souvent lieu de les obliger, dans leur intérêt (par exemple, lorsqu'une disette semble être à prévoir), à se livrer à telle ou telle culture. C'est, comme toujours, au chef du village qu'il faut adresser des ordres de l'espèce.

La culture moyennant paiement de la main-d'œuvre est à préconiser, pour les grandes plantations de café, de cacao, de tabac, de vanille, dont le rendement se fait parfois attendre pendant plusieurs années et dont l'établissement nécessite l'emploi d'un très grand personnel, alors qu'un petit nombre d'ouvriers suffit ensuite pour surveiller et soigner les plantes pendant leur croissance.

La culture moyennant achat de produits nous semble être le système le plus propre à former le véritable producteur propriétaire, à enseigner au nègre la prévoyance, à lui donner le goût du travail. L'indigène manifeste d'ailleurs toutes ses préférences pour ce mode de procéder.

C'est, en outre, le seul système qui permette de généraliser une

culture et d'obtenir de grandes plantations. Pour arriver à ce résultat, il faut s'adresser au chef de village, lui remettre des plants du végétal que l'on désire multiplier, lui donner avec soin les explications nécessaires, lui promettre des primes en cas de commencement de réussite et s'engager à acheter à un prix déterminé les produits de la plantation. L'entreprise doit être, au début, surveillée attentivement. Il faut visiter fréquemment la culture commencée, réprimander le chef s'il montre de la négligence ou de la mauvaise volonté, l'encourager par des gratifications s'il fait preuve de zèle et de soins, enfin, acheter immédiatement et payer comptant les premiers produits obtenus. Le nègre comprendra bien vite les avantages de cette exploitation, la développera, et n'aura nulle peine à vendre, dans la suite, l'excédent de ses récoltes.

* * *

Le nègre doit-il être seul exonéré des obligations militaires qui pèsent sur toutes les nations civilisées? Évidemment non. De même que tous les États de l'Europe ont décrété, qui le service général et obligatoire, qui la conscription, de même l'État du Congo doit avoir le droit d'enrôlement temporaire de ses sujets, reconnu à tous les chefs indigènes.

Le service militaire, compris à la façon romaine : *Ense et aratro* (par l'épée et la charrue), constitue d'ailleurs pour les peuplades nègres, indisciplinées et imprévoyantes, la meilleure des écoles, et son application donne d'excellents résultats. Les miliciens noirs, employés, en dehors des exercices militaires, à certains travaux d'utilité publique; bien nourris, abrités et payés; en possession, lors de leur libération, d'une partie de leur solde; mis à même d'entretenir une compagne et de fonder une famille; pourvus d'un lopin de terre qu'ils cultivent et où ils s'établissent pour faire souche, formeront le noyau d'une nation régulière, rejetant de son sein les éléments pillards et séditieux dont il est souvent difficile de réfréner les excès.

La force armée de l'Etat du Congo, composée jadis de nègres engagés à grands frais dans les colonies de la côte, se recrute aujourd'hui presque exclusivement parmi les indigènes, qui forment d'excellents soldats. Nos officiers ont pu maintes fois le constater.

Von Wissmann, parlant de populations à peu près identiques à celles de l'État Indépendant, célèbre avec enthousiasme leur vigueur physique, leur résistance aux influences climatériques, leur solidité pendant les marches, leur peu de besoins.

« Le nègre, dit-il, est plus adroit que le blanc, plus endurci à la fatigue, plus facile à nourrir et à loger, plus débrouillard aussi, car

souvent il a déjà appris dans sa tribu le métier de la guerre... Dès son enfance, il a pu se mouvoir en toute liberté, et a été habitué à parcourir la brousse les armes à la main, soit comme guerrier, soit comme chasseur... »

« Les noirs possèdent un grand fonds d'énergie facile à soutenir et à exalter au moyen de comparaisons avec des hommes d'autres tribus que l'on représente comme capables de plus grands efforts; les railleries des bouffons qui se rencontrent dans toute bande, les chants de la tribu sont aussi de puissants excitants. »

« La vaillance est moins développée chez le nègre, surtout la vaillance raisonnée, calme, persévérante. Le noir se laisse parfois entraîner, enflammer jusqu'à accomplir un trait de bravoure, je dirai même de « sauvage héroïsme », comme les Zoulous l'ont souvent prouvé; mais dans les combats en retraite, l'on remarque que le vrai courage, celui qui exige une grande proportion d'empire sur soi-même, fait défaut chez lui. »

Le nègre du Congo a beaucoup de goût pour le métier des armes, et le recrutement de la force publique n'offrirait aucune difficulté si les enrôlés pouvaient être employés sur place et chez eux. Mais il est précisément indispensable de les dépayser, car leur caractère est trop instable pour qu'on puisse compter sur leur fidélité et leur soumission aussi longtemps qu'ils restent sous l'influence de leur milieu habituel. Cette nécessité d'éloigner les engagés de leur village rend seule leur recrutement difficile au début. Dans les régions où il n'est pas encore bien connu, le blanc se heurte à la méfiance invétérée des indigènes, toujours hantés du souvenir des Arabes ou travaillés par la crainte de l'esclavage et de la captivité. En outre, les chefs répugnent à se priver des plus jeunes et des plus vigoureux d'entre leurs sujets et, s'ils se résignent à les voir partir pour un temps limité, ils s'opposeront de tout leur pouvoir à la généralisation de cette pratique, qui compromettrait leur puissance et affaiblirait leur prestige et leur autorité.

Aussi faut-il, avant de chercher à faire des enrôlements dans des villages qui n'ont point encore fourni de contingent, engager les chefs à envoyer quelques-uns de leurs hommes dans nos stations du Congo, et de préférence dans les plus importantes. Bien traités durant leur temps de service, ces indigènes, à leur retour, feront à leurs compatriotes mille récits sur la puissance, la richesse et la bienveillance des blancs et sur l'heureux sort de leurs soldats nègres. La méfiance des populations se dissipera. Lorsque le village aura fourni quelques volontaires, il sera utile de renvoyer temporairement, à intervalles rapprochés,

l'un de ces hommes dans ses foyers. Il rassurera sur le sort de leurs enfants les familles émerveillées de le voir revenir bien habillé, enrichi et de l'entendre vanter le régime auquel il est soumis. Dès lors, toute méfiance disparaîtra et les volontaires afflueront.

L'État trouvera pour son armée une précieuse pépinière de recrues intelligentes et d'un niveau moral relativement élevé, dans les colonies d'enfants dont nous parlerons plus loin.

Les esclaves soustraits aux boucheries cannibales et libérés pourront aussi être incorporés dans l'armée pour un temps limité. Il ne servirait à rien de leur donner la liberté pour les abandonner ensuite, car ils ne tarderaient pas à retomber dans les mains d'autres bourreaux. Ils recevront, au service, une éducation qui leur permettra, à leur libération, de se suffire à eux-mêmes. La solde gagnée et économisée par eux, le lot de terrain délivré par l'État à ses anciens serviteurs, les mettront à même de se créer une famille, point capital. En effet, les chefs et les hommes libres étant généralement polygames, les esclaves sont presque toujours condamnés au célibat. Disons incidemment que cet état de choses entraîne, d'une part, la multiplication des fautes extra-conjugales, source de la plupart des querelles et des luttes et ayant généralement pour conséquence la mort des deux coupables, d'autre part, la diminution des naissances et la fréquence des pratiques abortives : ce sont là autant d'éléments de dépopulation.

§ 2. — Moyens à employer.

Nous avons déjà dit que presque toutes les difficultés que rencontrent les Européens dans leurs rapports avec les populations africaines ont leur origine dans des malentendus. Il est donc d'une immense importance que tout agent employé en Afrique s'attache avant tout à apprendre la langue des indigènes. Pour y arriver, il faut être fréquemment en contact avec les noirs, converser le plus possible, avec son personnel, à qui l'on apprend le français en même temps qu'il vous enseigne l'idiome de la contrée. Dès que l'on commence à connaître les éléments de la langue, il faut profiter de toutes les occasions pour se mêler aux indigènes, prendre part à leurs conversations, s'intéresser à leurs travaux et les aider, à l'occasion, de quelques conseils ; c'est ainsi seulement, du reste, que l'on pourra s'initier à leurs coutumes et à leurs mœurs, les convaincre de la monstruosité de certaines pratiques, leur parler de notre pays et de notre civilisation.

C'est surtout pour les officiers de la force publique que la connais-

sance de la langue indigène est indispensable. Il est d'une importance capitale que les chefs blancs puissent entrer en rapport direct avec leurs soldats. Les officiers et les sous-officiers qui seront à même de faire leurs enquêtes sans le concours d'intermédiaires souvent intéressés et peu dignes de foi, auront toujours un plus grand ascendant moral sur leurs hommes, parce qu'ils décideront en pleine connaissance des faits.

L'Européen qui ne connaît pas encore la langue indigène s'assurera le concours d'un bon interprète, dans le choix duquel il devra, nous l'avons dit, apporter le soin le plus minutieux. Si ce n'est pas un homme sûr et si l'on n'a pas les moyens de contrôler ses dires, l'interprète cherchera toujours à retirer un profit personnel des affaires où l'on devra l'employer et ne manquera point de dénaturer, en vue de ses intérêts, le sens des entretiens qu'il aura mission de traduire. Il sera d'ailleurs, sans cesse, en butte à des tentatives de corruption. Lorsque l'Européen sera arbitre d'un différend, c'est à qui, des parties en cause, s'efforcera de soudoyer l'interprète. Il faut donc tout faire pour cesser au plus tôt d'être à la merci de cet intermédiaire si dangereux, dont l'emploi reste cependant une nécessité d'étiquette. Il est, en effet, établi en règle parmi les indigènes que deux personnages importants ne peuvent avoir aucune discussion sans recourir à des porte-paroles. Les chefs nègres, palabrant entre eux, ne manquent point de faire répéter et enjoliver leurs discours par un orateur spécialement chargé de ces fonctions et tenant plus du héraut et de l'avocat que de l'interprète proprement dit. Cet emploi accessoire de l'interprète est d'ailleurs une habileté et permet d'exercer un contrôle sur la palabre en observant les physionomies des indigènes et les signes qu'ils échangent pendant les discours.

* * *

Nous avons dit plus haut que l'Européen doit chercher de tout son pouvoir à extirper certaines coutumes barbares telles surtout que les sacrifices humains, l'anthropophagie, l'application du droit de vie et de mort du maître sur l'esclave, la mutilation des cadavres. En tolérant ces atrocités, il s'en rendrait complice.

Ces réserves faites, l'explorateur et le résident doivent éviter de choquer le nègre dans ses us intimes et familiaux, dans la célébration de ses fêtes, dans les cérémonies qui accompagnent le mariage, la fraternisation du sang, les alliances, etc.

C'est la déférence à l'égard de ces coutumes, de ces croyances et de ces préjugés, auxquels un peuple est d'autant plus attaché qu'il est

moins éclairé et plus ignorant, qui assure à l'étranger la bienveillance des populations et dispose celles-ci à subir peu à peu son influence.

Remarquons, en outre, que le roi nègre est d'ordinaire féticheur autant que chef politique. Il serait donc fort maladroit de s'aliéner, par des moqueries ou des appréciations inconsidérées, le bon vouloir du détenteur de cette double autorité.

Il faut donc fermer les yeux sur les côtés souvent absurdes, parfois choquants, des usages indigènes et attendre patiemment que le contact de notre civilisation ait substitué peu à peu à ces pratiques d'autres coutumes plus en rapport avec nos mœurs.

* * *

L'autorité des Européens en Afrique s'appuie sur celle des chefs indigènes. Il faut donc ménager avec le plus grand soin l'influence de ceux-ci et se bien garder d'amoindrir leur prestige aux yeux des populations en se passant de leur intermédiaire dans les affaires que l'on est dans le cas de traiter avec leurs sujets. Quelle que soit la convention à conclure, le différend à trancher, il est indispensable que l'on s'adresse aux chefs ou aux notables et qu'on les invite aux délibérations. Leurs conseils sont d'ailleurs presque toujours précieux. Faute de les écouter, on s'exposerait souvent, par ignorance des coutumes locales, à heurter de front quelque croyance populaire ou à commettre des injustices.

* * *

Le personnel noir employé par l'Européen doit toujours être surveillé de près. Trop souvent les nègres composant les escortes des caravanes ou les garnisons des postes isolés abusent du prestige dont les revêt aux yeux des populations leur qualité de serviteurs du blanc pour commettre mille exactions. Les habitants rançonnés et maltraités font naturellement remonter jusqu'au chef la responsabilité de la conduite des inférieurs; la crainte, la méfiance et l'hostilité qu'ils manifestent parfois contre les blancs n'ont trop souvent point d'autre cause. Il importe de les convaincre que l'Européen n'est pas moralement complice de ces méfaits et que, sur une plainte fondée, le coupable recevra châtiment.

Les garnisons placées sous le commandement d'un noir dans les petits postes isolés où ne réside point un blanc doivent surtout être surveillées de près et fréquemment remplacées.

* * *

L'éducation des enfants noirs est une des œuvres les plus utiles que puissent entreprendre les blancs pour asseoir leur influence en Afrique et conquérir cette terre à la civilisation européenne.

Tous les voyageurs ont constaté la précocité et l'intelligence surprenante des enfants nègres. Le négrillon apprend nos langues en se jouant, s'assimile merveilleusement les métiers qu'on lui enseigne avec méthode, est susceptible d'enthousiasme et d'attachement dévoué. C'est par l'enfant qu'on pourra régénérer la race et préparer aux blancs des alliés sincères et reconnaissants.

C'est ce qu'ont admirablement compris les missionnaires, qui ont sous leur protection des centaines d'enfants dont ils font des ouvriers mûrs pour la liberté et la civilisation. C'est là une tâche ardue. Ceux qui s'y consacrent doivent être à la fois apôtres et pionniers, pouvoir exercer eux-mêmes tous les métiers afin d'entraîner par l'exemple les jeunes noirs et d'entretenir parmi eux une émulation adroitement stimulée, prodiguer les encouragements, user souvent de ruses patientes, joindre la fermeté à l'indulgence.

En général, d'ailleurs, nos missionnaires, dont le rôle en Afrique est bien souvent discuté, s'y montrent, à notre avis, de précieux auxiliaires de la civilisation.

Aux yeux de certains de nos compatriotes, qui auront sans doute rencontré là-bas, sous l'habit du prêtre, quelques étrangers plus soucieux d'établir sur les nègres l'influence commerciale et politique de leur nation que préoccupés de répandre parmi eux les doctrines de leur religion, les missionnaires en masse sont des inutiles, des gêneurs, des agents politiques. C'est là une généralisation complètement erronée.

Il a pu, sans doute, arriver à des agents de voir leurs actes mal interprétés par l'un ou l'autre missionnaire, mais les chefs de celui-ci se chargeaient bientôt d'éclairer leur subordonné Pourquoi se froisser de voir ces religieux servir d'intermédiaires entre l'État et les populations au milieu desquelles ils se sont depuis longtemps établis? Les résultats qu'ils ne tardent pas à obtenir, grâce à l'influence qu'ils exercent sur les indigènes avec lesquels ils se trouvent en contact immédiat, sont fort sérieux et ne seront méprisés par aucun de ceux qui auront pu constater sur place l'état de profonde barbarie et de complète infériorité morale qui caractérise si souvent les populations congolaises laissées à elles-mêmes. Partout où s'établit une mission (et nous ne faisons aucune

distinction de religion bien que nous devions faire parfois des distinctions de nationalité), se forme un noyau d'indigènes abordables, prêts à écouter la parole de l'autorité et à subir bientôt son influence.

L'État établit et soutient de tout son pouvoir des colonies d'enfants où sont recueillis les jeunes esclaves et les petits abandonnés, qui y reçoivent une instruction primaire et sont initiés aux métiers manuels. Il faut s'efforcer de multiplier les établissements de ce genre, qui fourniront une pépinière d'artisans instruits. Ceux-ci, en se dispersant dans le domaine de l'Etat, y répandront l'influence du blanc et y prépareront l'œuvre de la civilisation.

Par contre, nous ne pouvons approuver la coutume, jadis assez répandue, d'amener en Europe, pour quelques mois, de petits nègres qui ne peuvent, en si peu de temps, y modifier leur naturel, y sont l'objet de gâteries et y mènent une existence oisive dont les résultats sont funestes. Rentrés en Afrique et se retrouvant devant l'implacable réalité, ces malheureux, désillusionnés et déclassés, retournent à la barbarie en y apportant des vices nouveaux. Si l'on veut amener en Europe de jeunes nègres, on doit les y laisser un temps suffisant et dans les conditions voulues pour qu'ils y reçoivent une éducation morale complète. Même ainsi comprise, d'ailleurs, cette façon de procéder présente de sérieux inconvénients que l'expérience décèle davantage d'année en année. Aussi l'État la décourage-t-il de plus en plus et vient-il même de faire fermer l'institut de Gyseghem où étaient élevés et instruits un certain nombre de jeunes Congolais qui ont été renvoyés en Afrique.

L'enfant nègre traverse, à l'époque de la puberté, une période des plus critique. Sous l'empire de ses passions, qui sont ardentes, il tend à retourner à la sauvagerie instinctive de sa race. Il importe de ne pas laisser se relâcher en ce moment la tutelle de ses éducateurs, de ne point laisser s'endormir ce cerveau hâtivement développé, de soumettre l'adolescent à un entraînement sans relâche. Il ne faut point cependant vouloir lutter contre la nature. Aussi le nègre arrivé à l'âge d'homme doit-il être mis à même d'avoir une compagne.

* * *

La violence des passions en Afrique fait naître une foule de conflits ayant la femme pour cause et pour origine. Les rapts de femmes sont la source de la plupart des différends et des guerres de village à village. S'il se montre dissolu dans ses mœurs, l'Européen s'attirera d'impla-

cables animosités et ne pourra acquérir sur les noirs aucune influence solide. Il devra surveiller à ce point de vue ses subordonnés, surtout son personnel noir, dont les débordements vaudraient à leur chef l'inimitié des indigènes lésés dans leur amour-propre ou dans leurs affections.

La susceptibilité des nègres sur ce point délicat varie fort, cependant, de tribu à tribu. S'il y a des régions où les maris sont jaloux, il en est d'autres où ils sont simplement... complaisants et trop bons commerçants.

* * *

L'attitude et l'exemple du blanc sont naturellement un élément capital de l'établissement de son influence et de celle de sa race sur ces populations qui, sous leur barbarie et leur naïveté, cachent une grande finesse d'observation.

Des allures franches et naturelles dénotant des dispositions cordiales, provoquent immédiatement le nègre à la confiance. Il ne faut pas cependant l'encourager à la familiarité, à laquelle il a une trop grande propension. Les distances doivent être soigneusement maintenues, car l'Africain, comme tout sauvage, cesserait de respecter le blanc qui se laisserait, par excès de bienveillance, traiter par lui en égal.

L'indigène doit être persuadé qu'il trouvera chez le blanc aide et protection chaque fois qu'il y aura droit et qu'il peut toujours s'adresser à lui avec confiance dans toutes les circonstances difficiles. Certes, rien n'exige plus de patience que cette obligation d'écouter les interminables plaintes des noirs au sujet des plus futiles contestations qui s'élèvent entre eux. Heureusement, le nègre, mobile comme l'enfant, prompt comme lui à l'espérance et n'ayant guère plus que lui la notion du temps, accueille t-il avec joie toute assurance bienveillante et vague et se sent-il déjà soulagé de ses griefs par l'espoir qu'on lui donne d'y voir mettre un jour un terme. « Peut-être », « nous verrons », « s'il plait à Dieu », sont donc en Afrique, nous dit von Wissmann, des paroles pleines d'une vertu bienfaisante, et l'on ne devra pas hésiter à les prononcer dans les cas où les doléances des plaignants ne pourront recevoir de satisfaction plus efficace.

La pratique de la médecine offre les meilleures occasions d'exercer la charité vis-à-vis du nègre et d'alléger ses souffrances, en même temps qu'elle fournit le moyen le plus sûr de gagner sa confiance et d'exercer sur lui une influence durable. Le noir a pour le blanc une admiration qui se transforme en respect à la vue des prodiges, tenant pour lui de la sorcellerie, qu'il voit accomplir par cet homme étrange.

La parole du blanc doit être sacrée. Il ne peut manquer, dans aucun cas ni sous aucun prétexte, aux engagements qu'il a pris, sous peine de perdre la majeure partie de son prestige aux yeux des noirs. Ceux-ci savent, en effet, d'autant mieux apprécier la loyauté qu'ils ont eux-mêmes plus de penchant à la fourberie et qu'ils ont davantage à souffrir de leurs perfidies réciproques. L'Européen fera acte de sage politique en affectant dans leur bonne foi plus de confiance qu'il n'en ressent en réalité ; cela les engagera parfois à justifier cette marque d'estime.

Nous avons déjà dit combien il est important de bien s'éclairer avant de se former une opinion, d'examiner chaque question avec calme et de ne la trancher qu'avec une équité parfaite Le nègre apprécie la justice. Or, l'on ne peut être juste que si l'on est calme et patient. Les violents et les emportés, aux prises avec les mœurs particulières à l'Afrique, ses interminables discussions, ses difficultés toujours renaissantes, s'échauffent et prennent quelque mesure brusque, arbitraire ou excessive. Ce grand effort brise leur énergie et souvent ils laissent ensuite aller les choses comme elles peuvent, c'est-à-dire de mal en pis. On ne triomphe de l'Afrique et des Africains que par le tact, le calme et la patience unis à la fermeté.

Cette dernière qualité est non moins indispensable que les autres. Le noir ne respectera son chef et ne lui obéira aveuglément que s'il le sait susceptible de se montrer, à l'occasion, aussi énergique et aussi sévère qu'il est bienveillant d'habitude.

III.

RÉPRESSION DES TROUBLES ET DES HOSTILITÉS.

Nous avons vu que le noir commence en général par se défier des étrangers auxquels il prête les pires intentions. Revenu de son erreur, il permet aux explorateurs de s'établir chez lui et noue avec eux des rapports amicaux. Mais s'il soupçonne ces étrangers de faiblesse, il les exploite et profite de tous les avantages qu'il peut retirer de la supériorité qu'il croit avoir, jusqu'au moment où l'on réprime ses écarts. Lorsqu'on lui a démontré son infériorité, il cherche parfois dans la suite à reprendre l'avantage, mais d'ordinaire il se soumet et se laisse conduire. Telle est généralement l'évolution qui s'opère lors de l'établissement des blancs dans une région. L'occupation d'un point isolé peut être plus délicate, si ses habitants sont entretenus par leurs voisins insoumis dans un état constant d'effervescence.

Il importe donc de faire sentir aux indigènes que, si le blanc récompense ceux qui se montrent honnêtes, dévoués et fidèles, il aura l'énergie et la puissance nécessaires pour punir les fauteurs de désordres. Toute hostilité grave de la part des noirs doit être réprimée très sévèrement et le plus rapidement possible. On empêche ainsi le mal de prendre de l'extension. C'est de la marche à suivre pour arriver à cette répression que nous allons traiter, très succinctement d'ailleurs, et sans entrer dans des développements techniques qui trouveront place, *in extenso*, dans le travail publié par la Société d'Études coloniales sous le titre : *L'Art militaire au Congo*.

* * *

Avant de prendre des mesures de rigueur, le blanc est tenu de tout tenter pour arriver à une solution amiable.

Répétons que, dans cette matière, on devra avant tout s'inspirer des dispositions du *Recueil administratif*, qui traite spécialement de la question dans l'instruction générale sur les devoirs des commissaires de district et de tous les agents de l'État. Il y est dit expressément que « aucun agent ne pourra entreprendre d'hostilités contre les indigènes s'il ne se trouve dans le cas de légitime défense ou s'il n'a été dûment commissionné à cet effet ».

Cette expression « légitime défense » doit, bien entendu, être comprise ici, non point dans le sens juridique que lui donne notre droit pénal, mais dans le sens pratique imprimé à cette abstraction par les usages locaux. Stanley nous paraît avoir bien rendu notre pensée sur ce point en écrivant cet aphorisme, un peu bref et absolu peut-être, mais combien sage :

« En Afrique, le chef blanc ne doit jamais tirer le premier coup de fusil. »

S'il est contraint de prendre les armes, qu'il n'entreprenne une expédition que lorsqu'il aura la quasi-certitude de pouvoir la mener à bien, car un insuccès a, pour le prestige de l'Européen, les plus fâcheuses conséquences. Qu'il ne prenne avec lui que des hommes exercés et disciplinés, car mieux vaut réduire le nombre de ses soldats qu'admettre parmi eux des irréguliers qui, sans utilité en cas de combat, compromettront l'expédition par leurs pillages. Qu'il évite surtout de confier à de semblables auxiliaires des fusils perfectionnés, car les noirs, repoussés dans une attaque et non rompus à la discipline, ne manquent pas de jeter les armes en prenant la fuite.

L'expédition organisée marchera bien armée sur le village indigène qu'il s'agit de châtier. Qu'ils appartiennent ou non à ce village, les naturels que l'on rencontrera devront être arrêtés et interrogés ; ils fourniront d'utiles renseignements, dont on devra cependant contrôler avec soin l'exactitude.

* * *

Lorsqu'on aura atteint le village que l'on veut châtier, si on le trouve abandonné par ses habitants, on s'y installera sur-le-champ dans quelques maisons groupées, que l'on entourera de palissades, de façon à pouvoir abriter tout le personnel de l'expédition dans un réduit sûr et de peu d'étendue, dont les abords soient faciles à surveiller Il suffira généralement d'approprier de la sorte le hangar assez vaste qui se trouve au centre de la plupart des villages et sert aux réunions et aux palabres des natifs.

Il importe d'observer la plus grande prudence, car les habitants du village restent embusqués à proximité et toujours aux aguets. Ils surveillent les sentiers qui conduisent aux plantations et à l'eau. Laissés à leur insouciance native, les noirs qui font partie de l'expédition cesseraient bientôt de s'observer, iraient seuls à l'eau ou aux provisions et se feraient massacrer. Aussi, toute corvée qui s'aventure hors de l'enclos fortifié devra-t-elle toujours être accompagnée d'une escorte armée placée sous le commandement d'un gradé.

Il sera utile de faire creuser dans le village une latrine de campagne en forme de tranchée qui sera comblée journellement.

Tout le monde devra toujours être rentré au camp avant la nuit, pour éviter de tomber dans les embuscades que les indigènes ne manqueront pas de tendre à la faveur de l'obscurité.

A la tombée du jour, on fera monter un interprète sur un arbre ou sur le toit d'une maison, d'où il engagera à haute voix les naturels à rentrer dans leur village pour terminer pacifiquement la palabre.

* * *

Faire des prisonniers est, en Afrique, le seul moyen efficace d'entrer en rapports avec l'ennemi et d'arriver à conclure la paix. C'est heureusement chose assez aisée, car si les naturels se cachent, ils ne s'éloignent guère de leur village et doivent venir chercher leur subsistance dans les plantations qui l'entourent. En surveillant bien celles-ci, on sera certain

de capturer du monde à bref délai. Si même on a la patience d'empêcher pendant quelques jours les noirs de se ravitailler, et d'attendre que la faim les oblige à se montrer, ils viendront d'eux-mêmes solliciter des aliments.

Les prisonniers, soigneusement interrogés, donneront d'utiles renseignements sur les intentions de leurs chefs, le lieu de leur retraite et les moyens d'entrer en relations avec eux pour terminer pacifiquement la palabre.

Ils devront être entourés de la plus étroite surveillance, car, en cas d'évasion, tout serait à recommencer et la solution de la palabre serait fort compromise.

* * *

Lorsqu'on juge avoir assez de captifs, on choisit parmi eux un vieillard, de préférence une vieille femme. On lui fait un cadeau et on l'envoie vers son chef pour l'engager à entamer les négociations. Le chef, désireux de voir délivrer son monde, se décide d'ordinaire à envoyer des parlementaires qui se présentent parfois en agitant en signe de paix, des rameaux couverts de feuillage. Ils sont fort craintifs et il faut se garder de les effaroucher. On les traitera avec bienveillance et, quel que soit le résultat de la palabre, jamais on ne les retiendra captifs.

* * *

C'est en traitant de la paix que l'on devra infliger aux indigènes un châtiment pour la faute qu'ils ont commise et dont la réparation devra leur être imposée. Cette réparation consiste d'ordinaire en une amende en nature que l'on doit avoir soin de proportionner aux ressources du village délinquant. Parfois on pourra, comme nous l'avons dit plus haut, profiter de l'occupation pour obliger le chef en faute à fournir un certain nombre de porteurs ou de travailleurs, que l'on traitera bien, qui serviront d'abord d'ôtages et qui, licenciés dans la suite, rassureront les habitants de la région sur les intentions des blancs et propageront l'influence de ceux-ci.

Il importe toujours de faire comparaître les délinquants, et de leur faire reconnaître la faute qu'ils ont commise, avant de leur en imposer la réparation.

Le traité devra être réglé dans ses moindres détails avec la dernière précision. Il est essentiel d'en faire répéter toutes les clauses à maintes

reprises. On évite ainsi, pour l'avenir, bien des contestations et parfois la reprise des hostilités.

Dans aucun cas, on ne peut se retirer sans avoir traité et conclu une paix en règle, car l'on se trouverait infailliblement obligé de reprendre les hostilités dans des conditions beaucoup plus défavorables; les noirs, en effet, seraient exaltés et enorgueillis par le succès qu'ils croiraient avoir remporté.

En méconnaissant cette règle, on laisse des affaires de ce genre s'éterniser, au grand détriment de l'État.

Commerce.

Nous avons dit que les nègres du Congo ont, à un degré surprenant, la passion du négoce ; ce sont des commerçants habiles, retors et parfois entreprenants. Aussi les tribus sont en continuels rapports d'affaires et les produits spéciaux de l'industrie de chacune d'elles sont transportés à des distances souvent considérables pour y être échangés contre d'autres marchandises propres à la région. On a pu constater que, bien avant l'établissement des blancs dans l'intérieur des terres, les marchandises d'origine européenne apportées à la côte par les traitants, pénétraient jusqu'au centre du continent par le seul effet du trafic indigène qui les faisait passer de tribu en tribu.

Actuellement, en dehors du trafic actif qu'ils continuent à faire entre eux, les indigènes traitent avec les blancs de nombreuses opérations commerciales pour l'exportation ; ce commerce entre Européens et Africains porte encore communément le nom de traite.

* * *

De petites transactions, portant principalement sur les denrées alimentaires, s'effectuent quotidiennement dans chaque village nègre, mais les opérations de quelque importance se traitent sur les marchés.

Ces marchés se tiennent presque toujours à jour fixe, suivant un roulement fort bien organisé. Chaque agglomération de villages a sa place de marché située à une certaine distance des habitations et généralement à la bifurcation de plusieurs chemins importants. Les indigènes habitant dans un rayon d'une journée de marche y apportent, au jour dit, leurs produits, pour les exposer en vente. Ces marchés tiennent dans la vie des noirs une place considérable.

Les marchandises qui y sont exposées consistent surtout en étoffes, nattes, bonnets, ceintures, cordes, poteries diverses, bois de teinture ; en viande de mouton, de chèvre, de chien même dans certaines régions, gibier, rats fumés et enfilés en brochettes, pâtés de fourmis ailées, poisson frais, salé, séché ou fumé, légumes, fruits, pains de

manioc, malafou enfin, dont il se fait sur place une consommation considérable.

Outre ces marchés ordinaires, il existe, dans le Bas-Congo, des marchés quotidiens qui ont lieu vers 11 heures du matin en certains endroits déterminés, et où les femmes des villages environnants viennent vendre de la viande d'éléphant, de buffle, de porc, etc.

* * *

Dans certaines régions, les noirs se sont promptement accoutumés à trafiquer avec les Européens. Ils apportent aux factoreries les produits naturels du pays : ivoire, caoutchouc, copal, huile et noix de palme, arachides, sésame, etc., pour les échanger contre les marchandises importées d'Europe. Toutefois, il n'en est point de même partout, et il faut souvent déployer beaucoup d'art et d'habileté pour établir les premières relations commerciales avec les indigènes.

Dans le Bas-Congo, c'est par caravanes que les nègres, marchant en file indienne, se rendent aux comptoirs, portant en équilibre sur la tête leurs « moutêtes », paniers de forme allongée faits en feuilles de palmier et dans lesquels ils renferment leurs marchandises.

A chaque factorerie du Bas-Congo sont attachés deux employés spécialement chargés d'entrer en relation avec ces noirs commerçants et de débattre avec eux ventes et achats. On leur a conservé leurs noms de « corrador » et de « linguister » ou « comprador », qui leur étaient attribués dans les factoreries portugaises.

Le corrador s'éloigne des factoreries, guette l'arrivée des caravanes, cherche à attirer celles qu'il rencontre à l'établissement auquel il est attaché et à éviter qu'elles n'entrent en rapports avec les comptoirs concurrents.

Au linguister ou comprador incombe la mission d'examiner les produits apportés par la caravane, d'en débattre la valeur, d'étaler et de vanter les marchandises européennes servant d'articles d'échange, de discuter et de conclure les achats et les ventes. Rien de tout cela ne se fait sans d'interminables palabres et de prodigieux marchandages.

Au Stanley-Pool et à Brazzaville, le commerce est monopolisé par les Bateke et les Balele. Les Bayanzi, habitant la région comprise entre le Stanley-Pool et Lukoléla, apportent leurs produits à ces intermédiaires; ceux-ci se chargent d'en négocier la vente avec les blancs et se montrent fort jaloux de cette prérogative qui, cependant, commence à leur échapper.

Dans la région de l'Équateur, les marchandises sont mises en vente

directement par les producteurs qui se montrent, du reste, fort capables de mener à bonne fin leurs transactions; en tout Congolais, d'ailleurs, il y a l'étoffe d'un trafiquant habile et sans scrupules.

Dans le restant du Congo, l'on traite avec les indigènes, soit directement, soit par l'intermédiaire des chefs qui, très souvent, centralisent entre leurs mains les transactions. Les nègres de la province orientale, qui ont été sous la domination des Arabes, ont adopté en matière de négoce des usages et des procédés se rapprochant des nôtres; ils fixent leurs prix d'après l'état du marché; l'unité de poids est chez eux la frasilah, équivalant à 35 livres anglaises de 453 grammes.

Avant de conclure un achat quelconque, il faut toujours examiner avec le plus grand soin les marchandises offertes, car les noirs sont d'habiles falsificateurs qui excellent à incorporer dans leurs produits, en vue d'en augmenter le poids, toutes sortes de corps étrangers. Il faut donc vérifier si la cavité des pointes d'ivoire ne contient pas de matières étrangères, couper par le milieu quelques boules ou morceaux de caoutchouc pour voir s'ils ne renferment pas de terre, etc.

La marchandise examinée et son poids réel déterminé, il faut inviter le noir à indiquer le prix qu'il en réclame. Il se rend un compte assez exact de la valeur vraie des objets qu'il met en vente, mais ne manque pas demander tout d'abord le double, au moins, et parfois le décuple.

L'acheteur, de son côté, doit apprécier le plus exactement possible la valeur des produits mis en vente, en se basant sur leur poids et surtout sur leur qualité, et évaluer en l'unité monétaire en usage dans la région la somme à laquelle il s'est arrêté dans son appréciation. Il offrira ensuite le quart, à peu près, de cette somme. Il discutera la valeur des marchandises offertes, fera ressortir les défauts de l'ivoire, les impuretés du caoutchouc, et augmentera graduellement ses offres, en même temps que le vendeur diminuera ses prétentions. Le noir, en effet, est tenace et patient autant qu'avide; il n'accepte jamais d'emblée le prix qui lui est proposé; comme il n'a aucune notion de la valeur du temps, peu lui importerait d'aller visiter d'autres factoreries et de passer plusieurs jours à discuter pour obtenir une augmentation insignifiante. L'acheteur doit donc se réserver une certaine marge, afin de pouvoir, tout en ne cédant le terrain que pied à pied, faire des concessions sans dépasser le prix auquel il croit devoir s'arrêter définitivement et qu'il doit se garder de faire connaître tout d'abord. Cependant, il devra parfois se résigner à passer par les exigences du vendeur, quitte à réduire ses concessions dans la suite et à conclure des achats à meilleur compte lorsque lui parviendront des marchandises nouvelles.

En effet, tout en cherchant naturellement à traiter ses marchés aux

conditions les plus avantageuses, l'on doit s'arranger de façon que le vendeur soit convaincu qu'il a été bien rémunéré; s'il s'en allait persuadé qu'il a fait un marché de dupe, il ne viendrait certainement plus offrir au blanc d'autres produits et tous les vendeurs de la région se mettraient bientôt en grève à son exemple. Le blanc qui fait le commerce en Afrique doit faire preuve d'énormément de patience et traiter les marchands nègres ou arabes avec beaucoup d'égards et de douceur.

Les femmes interviennent fréquemment dans les marchés et jouent, dans le commerce nègre, un rôle important; bien souvent, ce sont elles qui fixent les prix; presque toujours, elles établissent les modes, en matière surtout de perles et de verroteries; c'est avec elles alors que l'on doit traiter l'affaire, et l'on se trouvera bien de s'efforcer à se concilier leur confiance et leur bienveillance.

Une fois le prix arrêté et le marché conclu, l'indigène indique le genre de marchandises ou de monnaie qu'il compte recevoir en paiement. Cette question présente une sérieuse importance et nous allons y revenir. Le blanc, en effet, a toujours intérêt, suivant les circonstances locales, la composition de sa pacotille, les besoins du moment, etc., à payer son vendeur en telles marchandises plutôt qu'en telles autres. Aussi agira-t-il sagement en stipulant, avant la conclusion du marché, que le prix se réglera de telle manière et non de telle autre.

Il est d'usage, sauf pour les transactions insignifiantes, de donner au vendeur, en dehors du prix fixé pour l'acquisition de ses produits, un cadeau ou « matabiche », consistant en tissus, quincailleries, poudre, ombrelles, etc., et dont la valeur varie naturellement suivant l'importance de l'affaire traitée. Quelques bouteilles vides, de verre blanc dans le Haut-Congo, vert pour la région du Kasai, constituent un cadeau fort estimé des indigènes.

Nous ne pouvons naturellement donner ici que quelques renseignements d'ordre fort général, car, en cette matière délicate, presque tout est question de tact et d'expérience personnelle. Aussi déconseillons-nous à l'Européen fraîchement débarqué en Afrique de faire lui-même ses achats. Cette tâche lui serait rendue presque impossible par son ignorance de la langue et des mœurs des indigènes. Qu'il fasse choix parmi son personnel d'un homme intelligent et méritant confiance, auquel il donnera mandat de traiter avec les habitants du pays les opérations commerciales nécessaires. Mais, s'il doit s'abstenir d'intervenir directement, qu'il se garde bien de se désintéresser complètement des transactions qui s'opèrent; qu'il assiste au contraire à la discussion de tout marché de quelque importance, et ne le laisse point conclure

sans son approbation. De la sorte, il pourra contrôler les opérations de son subordonné (lequel trahirait infailliblement la confiance excessive qui lui serait témoignée) et il conservera, aux yeux des indigènes, la considération qui s'attache à celui qui tient, en réalité, les cordons de la bourse; enfin son initiation sera rapide et il pourra bientôt se passer d'intermédiaire.

* * *

Le noir ne se décide pas volontiers à traiter de la vente en bloc d'une quantité assez importante de marchandises, car le rapport entre ce qu'il donne et ce qu'il reçoit lui échappe alors et il craint d'être lésé; ce n'est que peu à peu qu'on l'amène à opérer sur des quantités plus considérables que celles qui sont l'objet ordinaire de ses transactions.

Cette défiance du nègre et la difficulté qu'il éprouve à acquérir la notion de la valeur exacte de telle marchandise européenne comparativement à une quantité déterminée de tel des produits indigènes font qu'il est rare, nous l'avons vu, que l'on puisse échanger directement un objet d'Europe contre une marchandise quelconque exposée en vente au marché. Il faut, particulièrement dans le Bas-Congo, passer d'abord par l'opération préliminaire de l'échange de l'objet d'Europe contre son équivalent monétaire de la région; cette opération s'exécute à l'intervention de changeurs qui fonctionnent dans les marchés importants.

En effet, bien que le commerce entre indigènes s'opère, en général, par simple troc, les noirs ont presque toujours une unité monétaire consistant d'ordinaire en quelque objet d'usage commun et de valeur bien connue par tous, qui sert de base à toutes les évaluations. C'est ainsi que les indigènes diront, suivant la région : « cette chèvre vaut tant de couteaux, tant de mouchoirs, etc. », et évalueront pareillement en couteaux ou en mouchoirs les marchandises européennes qui seront offertes en échange de la chèvre.

Dans le Bas-Congo, il existe deux étalons monétaires très répandus : le « fusil-tissus » et la « cortade ». Ces termes, d'usage courant, désignent tous deux un assortiment de marchandises en quantité déterminée.

Dans la région des Cataractes, l'unité de valeur en usage est, soit la pièce de mouchoirs, soit le « zimbu », collier de perles bleues hexagonales.

Dans le Haut-Congo on emploie également des étalons monétaires auxquels on rapporte les objets d'échange pour les évaluer. Le « mitako » (fil de laiton de 13 à 40 centimètres et plus de longueur et de 3 millimètres d'épaisseur) étant, en fait, la monnaie courante de presque

toute cette région, le prix global s'énonce tout d'abord en mitakos, pour partie desquels le noir accepte, comme nous venons de le dire, leur contre-valeur en quincaillerie, poudre, étoffes, etc. Le blanc qui veut commercer doit donc connaître exactement la valeur, en mitakos, de ses diverses marchandises d'échange. Les achats de peu d'importance se règlent, d'ordinaire, exclusivement en mitakos; ceux qui sont plus considérables se paient, partie en mitakos, partie en marchandises, parmi lesquelles les tissus occupent la place principale.

A Bangala, c'est l'esclave qui remplit le rôle d'unité monétaire ; il ne paraît que fictivement, bien entendu, et sert simplement de mesure de valeur. Il s'échange contre un certain nombre de mitakos. Au nord-ouest de cette région, c'est une pirogue de grandeur moyenne qui sert de base aux évaluations.

Le même rôle est rempli, dans le Lomami, par la « liganda », énorme fer de lance de plus de 1 1/2 mètre de hauteur, et dans la région des Stanley-Falls, par le « chokka », qui affecte aussi la forme d'un fer de lance et vaut environ un dixième de la « liganda ».

A Linkassa, sur la rive gauche du Congo, haches et fers de lance sont remplacés, dans les transactions, par de longs couteaux; entre l'Équateur et Yambinga, c'est le « minkata », fil de cuivre enroulé en spirale, que l'on emploie à cet effet.

Dans le Haut-Bussira, ce sont les chapelets de baies sauvages séchées, de noyaux de fruits ou de morceaux de jonc enfilés sur des lianes qui constituent la mesure de la valeur; dans la province orientale, c'est la pièce de mouchoirs ou le « doti » de mêricani (le doti, mot kisouahili, est une unité de mesure équivalente à deux brasses on quatre yards) ; dans le Manyema, c'est un tissu indigène, sorte de mouchoir carré en fibres de madiba.

Dans le bassin du Kasai, les clous dorés, le cuivre en croisettes ou croix de Saint-André, les petits blocs de fer, en forme de têtes de flèches, ou de hachettes employées à la confection des pirogues, servent d'unités monétaires; une croisette vaut cinq à six poules, deux brasses de bonne étoffe, 3 à 4 kilogammes de caoutchouc, ou six hachettes ; une chèvre coûte quatre, cinq, six croisettes ou huit, dix, douze brasses de bonne étoffe (guinée). Les achats de peu d'importance se règlent en perles ou en cauries.

Dans la région du Sankuru, il est nécessaire de s'arranger pour faire les paiements moitié en croisettes, moitié en tissus ou autres objets.

Dans l'Uellé, on emploie comme monnaies le mitako, les petites perles blanches et le fusil de traite.

Dans les régions de l'Ubangi et du Bomu, ce sont des houes ou des machettes en fer, des perles, des rubans de cuivre enroulés autour de petits bâtons, des bracelets de cuivre ou de simples demi-cercles de même métal qui servent de mesures d'évaluation.

Les perles de différentes couleurs sont recherchées, à cet effet, en maintes régions; il en est de même des « cauries », petits coquillages de l'Océan Indien.

Ces divers étalons monétaires de fantaisie ne varient pas seulement d'une région à une autre, mais suivent, en un même point, tous les caprices de la mode la plus inconstante. Telle marchandise perd souvent en peu de temps toute valeur commerciale et cesse même parfois d'avoir cours là où elle était auparavant fort recherchée. Aussi ne pouvons-nous donner en cette matière que de simples exemples et non des renseignements précis. Il reste donc, pour le commerçant, de très grandes difficultés à vaincre; le débutant, surtout, ne saura souvent comment choisir les marchandises d'échange qui lui seront nécessaires dans la région où il compte établir ses factoreries.

L'Etat du Congo leur est heureusement venu en aide en établissant, à Tervueren, un « Musée commercial » où figurent, parfaitement classées d'après les régions où elles sont demandées, les collections des marchandises d'échange qui ont la faveur des indigènes. Aussi recommandons-nous aux commerçants désireux d'établir des factoreries en Afrique, d'aller longuement étudier ce musée et y apprendre à composer judicieusement leur pacotille.

Cette institution a d'ailleurs d'autres buts encore : celui de montrer à nos industriels la voie à suivre pour produire des marchandises ayant chances d'être aisément écoulées au Congo; celui, aussi, de leur apprendre à résoudre la question, si importante et si souvent négligée, des emballages. Beaucoup de nos négociants et de nos industriels, en effet, ont éprouvé dans leurs relations commerciales avec les colonies de multiples mécomptes qui ont fini par les décourager, et qui, bien souvent, n'avaient d'autre raison que l'imperfection des emballages. Pendant bien longtemps nos compatriotes ont ignoré ou négligé l'emploi des procédés à suivre pour conditionner leurs colis de façon à leur permettre de supporter le voyage et de protéger leur contenu contre les avaries et les vols.

* * *

Pour donner plus de stabilité à la valeur des produits et faciliter les échanges, l'Etat Indépendant du Congo a créé un système monétaire établi sur la base de l'étalon d'or, mais qui, en ce qui concerne les

monnaies d'argent, est absolument identique à celui adopté par l'Union latine, dont cependant l'État Indépendant ne fait point partie.

L'emploi de ces monnaies commence à se répandre au Congo. Les noirs en saisissent assez rapidement les avantages. Pour les leur faire comprendre, il suffit généralement, en arrivant dans un village, de payer, en présence des indigènes, le personnel que l'on emploie, puis de lui délivrer, en échange des pièces de monnaie qu'il vient de recevoir, ses rations de vivres ou les marchandises qu'il désire acquérir. Les habitants du village ne manquent pas d'être attentifs à cette opération et de questionner ensuite leurs congénères : « Quoi ! en échange de ces morceaux de métal, le blanc vous donne des vivres, des perles, des étoffes? » Après une seule démonstration de ce genre, les indigènes acceptent volontiers la monnaie et se prêtent à en adopter l'usage. Mais fréquemment ils s'empressent de la fondre pour la convertir en ornements variés.

Les espèces monnayées actuellement en cours de l'État Indépendant du Congo sont les suivantes :

Pièces d'argent de 5 francs, 2 francs, 1 franc et 50 centimes, identiques aux monnaies belges au point de vue du titre, du poids et du diamètre.

Pièces de cuivre, trouées au centre, d'une valeur de 10 centimes, 5 centimes, 2 centimes et 1 centime.

Des billets d'État de 100 francs et de 10 francs sont en circulation.

Le mitako étant la principale monnaie indigène dans le Haut-Congo, il n'est pas sans utilité de donner ici la règle établie par l'État pour calculer la valeur de cet étalon monétaire comparée à celle des autres marchandises.

On prend pour base la moyenne des tissus. On établit combien la pièce des différentes espèces de tissus vaut de mitakos auprès des indigènes et on en déduit la valeur moyenne en monnaie congolaise qu'il faut attribuer au mitako. Cette valeur ne peut, en aucun cas, être inférieure à fr. 0.08.

Dressage des travailleurs indigènes.

Pour aménager une station, pour l'occuper, pour assurer la satisfaction des besoins matériels des Européens qui y séjournent, ainsi que la bonne marche des services qui doivent y fonctionner afin qu'elle puisse répondre aux nécessités qui ont déterminé son établissement, l'on se trouve obligé d'employer un nombreux personnel noir, chargé de la plupart des travaux manuels et des besognes d'ordre inférieur. Ce personnel doit être, presque en totalité, recruté sur place, parmi les individus habitant dans les environs immédiats de la station et n'ayant, dans beaucoup de cas, presque point encore été en contact avec le blanc. L'éducation de ces serviteurs, pris, peut-on dire, à l'état brut, est tout entière à faire.

Ce dressage des travailleurs noirs présente une importance capitale. Les résidents qui savent former leurs serviteurs et auxiliaires indigènes arrivent à s'entourer d'un véritable confort, précieux élément de la conservation de la santé dans ces régions; déchargés de la plupart des soins accessoires, ils peuvent se consacrer tout entiers à la tâche qu'ils sont venus remplir. Aussi l'Européen ne doit-il rien négliger pour mener à bonne fin le dressage de son personnel. S'il procède avec méthode et conscience, s'il s'applique à se faire comprendre du noir et à lui montrer, en lui donnant l'exemple, ce qu'il attend de lui, il arrive bientôt à des résultats surprenants.

Les indigènes ont donné mille preuves de leur aptitude à s'initier, sous une direction intelligente, à des métiers relativement compliqués et difficiles; on a pu en faire jusqu'à des aides-mécaniciens!

Nous ne parlerons ici que des principales catégories de travailleurs qu'il convient de former pour le service de la station.

Boys. — Le plus utile des serviteurs indigènes est le gamin noir, dont l'Européen fait son véritable factotum. Le jeune nègre, dont le développement est plus rapide et plus précoce que celui de l'enfant européen, possède en général une intelligence éveillée, une mémoire fidèle, un don d'imitation qui rendent son éducation des plus aisée. — L'un d'entre nous a pu rapidement arriver à employer un de ces gamins,

âgé de 9 à 10 ans au plus, non seulement comme boy, mais comme cuisinier, lavandier, interprète parlant de façon intelligible le français, l'anglais, le swahili et trois ou quatre idiomes congolais.

Il n'est nullement difficile d'apprendre le français à son boy, en profitant des leçons qu'on lui donne à cet effet pour s'initier soi-même, sans perdre de temps, à l'idiome indigène. Le gamin vous éveille le matin. Tout en procédant à votre toilette, vous lui désignez des objets dont vous lui donnez le nom français et dont il vous indique l'appellation : vous lui apprenez de petites phrases, en lui donnant des instructions que vous lui faites exécuter : « Ouvrir la porte, fermer la fenêtre, apporter de l'eau, etc. » L'enfant paraît d'ordinaire prendre grand plaisir à cette petite leçon qui ne se prolonge pas au delà d'une demi-heure. — Vous l'initiez à son service : vous faites votre lit devant lui ; vous le lui faites faire à son tour, en répétant la démonstration jusqu'à ce qu'il l'ait bien comprise, ce qui ne tarde pas; et ainsi de tout ce que vous voulez lui apprendre. — Le soir, nouvel exercice de vocabulaire.

Ce petit domestique, formé avec soin, vous rendra bientôt des services inappréciables ; quelques personnes, il est vrai, manquant de suite ou de patience, n'obtiennent pas de bons résultats et changent sans cesse de boy sans arriver jamais à être servies à leur guise ; la faute en est presque toujours à elles-mêmes. Nous conseillons au voyageur de former lui-même son serviteur plutôt que d'en prendre un déjà dressé ; s'il sait se montrer patient sans faiblesse, il sera bientôt étonné de l'attachement et du dévouement que peuvent montrer ces gamins. Le boy dont nous parlions tout à l'heure a maintes fois soigné son maître malade avec une affection, une adresse et des attentions des plus touchantes.

Interprètes. — Nous avons déjà signalé l'importance des services que l'on peut attendre d'un bon interprète. L'Européen qui arrive à bien comprendre les noirs et à se faire aisément comprendre par eux, réussira généralement dans les négociations qu'il entreprendra. Nous le répétons : si l'on remonte à l'origine des conflits ou des mésintelligences qui se produisent en pays nègre, on y trouve toujours un malentendu ayant son origine dans la connaissance imparfaite qu'a le blanc de la langue des indigènes.

Si le noir appelé aux fonctions d'interprète possède la langue de ses congénères, il ne sait de celle des blancs que le peu de mots usuels qu'on lui a appris ; aussi son instruction doit-elle être sans cesse perfectionnée. C'est le cas d'employer, avec patience et persévérance, la méthode que

nous avons indiquée plus haut : nomenclatures variées d'objets divers répétées quotidiennement aussi longtemps que c'est nécessaire ; en même temps, l'Européen doit se faire donner la traduction en langue indigène des mots qu'il enseigne, la noter, l'apprendre par cœur, afin de s'assurer les moyens de contrôler les dires de son interprète, ce qui est souvent nécessaire, et d'arriver le plus tôt possible à pouvoir se passer complètement d'intermédaire, ce qui est évidemment l'idéal à atteindre.

Dans quelques stations on a l'habitude d'employer comme interprètes des noirs non congolais. C'est un tort, selon nous, car ces étrangers, leur temps de service accompli, retournent à Lagos, à Sierra Leone, etc., et le bénéfice des peines que l'on a prises pour les instruire est perdu pour la colonie, où l'on doit entreprendre de nouvelles éducations. Mieux vaut donc, bien que ce soit souvent moins aisé, dresser comme interprètes des indigènes. Cette observation est d'ailleurs d'ordre général et s'applique à toutes les catégories de travailleurs que doit former l'Européen.

Au surplus, l'Etat prescrit à ses agents d'employer, dans leurs relations de service avec les indigènes, le plus possible de termes français : ainsi se forme et s'augmente sans cesse toute une catégorie de noirs apte à comprendre d'emblée nos compatriotes.

Cuisinier. — Encore un serviteur utile qui ne satisfera son maître que si celui-ci a su entreprendre et diriger son éducation. C'est toujours d'exemple qu'il faut prêcher. L'Européen devra préparer complètement, lui-même, sous les yeux du cuisinier et à diverses reprises, les plats qu'il désire voir figurer à sa table. Dès qu'il aura bien saisi ces démonstrations pratiques, le noir se tirera parfaitement d'affaire et il n'y aura plus qu'à exercer sur lui une surveillance indispensable, d'ailleurs, à l'égard de tous les travailleurs nègres. Si donc le chef de table tient à voir apparaître aux repas les plats confectionnés comme il l'a ordonné, il devra passer deux ou trois fois par la cuisine dans le courant de la journée et surveiller particulièrement l'emploi des denrées qu'il aura délivrées à ses serviteurs, et notamment du sel, du sucre, du beurre, pour lesquels les noirs, cuisiniers ou autres, ont un faible des plus prononcé. La gourmandise est leur péché mignon. Si le personnel se sent sous l'œil du maître, tout ira pour le mieux.

On donne d'ordinaire au cuisinier un ou deux aides, qui font la corvée d'eau et de bois de chauffage, sont chargés du nettoyage de la vaisselle et de l'évacuation des détritus.

Il importe de veiller à ce que le matériel de la cuisine soit lavé tous

les jours à grande eau, non point sous la véranda de la cuisine, mais au bord de la rivière, car les eaux ménagères répandues sur le sol l'imprègnent de matières organiques qui ne tardent pas, sous ce chaud climat, à empester les environs.

Le service de la table est fait par quelques « boys », parmi lesquels on désigne un « chef-boy ». — C'est encore à l'Européen chargé du département de la table qu'incombe la mission de dresser ces petits moricauds; en quelques séances bien employées ils apprendront ce que l'on attend d'eux.

On donne généralement aux boys de table un costume spécial, en étoffe blanche de préférence ; ces vêtements sont pendus dans une annexe de la salle à manger, où les gamins s'habillent avant le repas. Le chef de table veille à ce que, avant de se vêtir et de commencer leur service, ils aillent à l'eau et s'y ablutionnent entièrement. La table desservie, on leur fait quitter leur tenue.

On se trouve bien de ne point distribuer aux boys les restes des repas, car, si ces petits serveurs ont un intérêt direct à ce que ces reliefs soient abondants, ils ne tarderont pas à employer, pour en augmenter la quantité, toutes sortes de moyens fort peu agréables pour les convives. Aussi réserve-t-on d'ordinaire ces restes aux nègres malades ; dans les stations où se trouve un médecin, c'est celui-ci qui est chargé d'en régler la distribution.

Il faut veiller à ce que les boys ne pénètrent point dans la cuisine même, sous la véranda de laquelle ils peuvent parfaitement venir recevoir les plats. Il convient aussi de défendre, dans la mesure du possible, aux aides de cuisine l'accès de ce sanctuaire. Le maître-coq sera alors seul et nettement responsable de ce qui se passera dans son domaine.

Lavandiers. — Des noirs sont chargés de lessiver les effets des résidents de la station, ainsi que le linge de table. C'est d'ordinaire à des femmes que l'on confie cette tâche; elles arrivent bientôt à s'en acquitter convenablement et apprennent même à repasser, au besoin.

Souvent, dans les stations du Haut-Fleuve, le savon d'Europe manque et l'on doit recourir à l'emploi d'un savon fabriqué sur place par des procédés que nous indiquerons plus loin. Or, ce savon ne vaut pas le nôtre et le lavandier qui l'emploie a droit à l'indulgence de sa clientèle.

Chasseurs. — On trouve presque toujours avantage à choisir parmi les travailleurs noirs de la station un ou deux chasseurs,

chargés de l'approvisionner de viande fraîche. On leur remet un fusil à piston et quelques munitions; ils savent en tirer fort bon parti. Si ce sont des hommes particulièrement habiles et sûrs, on peut parfois leur confier un fusil de chasse et un petit nombre de cartouches, en leur indiquant celles qui contiennent du gros plomb et celles dont ils doivent se servir pour tirer le petit gibier. On aura soin de se faire remettre, pour contrôler l'emploi des munitions, les douilles des cartouches qu'ils ont consommées.

Il est bien rare qu'un chasseur noir rentre bredouille. Le blanc, au contraire, qui ne sait pas ramper sans bruit dans la jungle, a souvent peine à approcher du gibier qu'effraient ses vêtements clairs et son casque blanc émergeant des hautes herbes.

L'indigène pratique patiemment et avec un grand succès la chasse à l'affût. Il rapporte à la station des tourterelles, des pigeons verts, des pintades, du gibier d'eau, des cochons sauvages, des antilopes, voire même des singes. Comme tous les travailleurs noirs, il doit être surveillé. Si ses actes ne sont point contrôlés, il laissera souvent, par une feinte négligence, son gibier se faisander, afin que les blancs, pris de dégoût, lui abandonnent cette chair corrompue qui ne lui inspire nulle répugnance.

Pêcheurs. — On trouvera grand avantage à embaucher au service de la station une équipe de pêcheurs qui, non seulement pourvoiront de poisson la table des blancs, mais alimenteront la plus grande partie du personnel noir. Comme toujours, il faut les surveiller de très près, sans quoi ils ne manqueront pas d'aller vendre au dehors le produit de leur pêche.

Travailleurs préposés à la récolte du malafou. — Le vin de palme, extrait de l'élaïs ou du raphia vinifera, est recueilli, dans chaque station, par un ou deux hommes spécialement chargés de ce soin.

Il faut des connaissances spéciales et surtout de l'expérience pour recueillir la sève de l'élaïs sans nuire à l'arbre. Il est rare, cependant, que l'on ne trouve pas, dans la station ou dans ses environs immédiats, des travailleurs compétents que l'on puisse charger de cette besogne délicate. Si pourtant le cas se produisait, il faudrait se garder de faire inciser, au petit bonheur, par un novice, les précieux palmiers, qui périraient bientôt. Mieux vaut se faire envoyer d'une autre station un noir expérimenté qui se chargera de former quelques élèves, ou expédier l'un ou l'autre de ses hommes à un poste voisin où l'on fera son éducation.

Le malafou est généralement recueilli vers dix heures du matin ; il est alors excellent et c'est le moment d'en user, mais avec modération. Il s'aigrit au bout de quelques heures. On a soin d'en réserver la quantité nécessaire à la confection du pain. Nous verrons plus loin, en effet, que le malafou sert de levure. — Bien entendu, il s'agit d'enfermer la calebasse ou la dame-jeanne renfermant la dite levure, pour empêcher le cuisinier ou tout autre moricaud d'employer ce capiteux breuvage, toujours convoité, à un tout autre usage qu'à la confection du pain.

Travailleurs agricoles. — Les plantations commencent à prendre, en divers points du Congo, une sérieuse extension, et nécessitent l'embauchage d'un nombre assez considérable d'ouvriers agricoles. L'indigène est, en bien des régions, inhabile aux travaux de la culture et ne peut rendre de services appréciables qu'après un apprentissage assez long; aussi est-il alors nécessaire d'embaucher à long terme, c'est-à-dire pour une période de quatre à cinq années, les noirs dont on veut s'assurer les services ; il importe d'attirer leur attention sur ce point et de les mettre d'ailleurs scrupuleusement au courant de toutes les clauses et stipulations des contrats que l'on passe avec eux.

On n'engagera de préférence que des jeunes gens entrant à peine dans l'âge adulte; les indigènes plus âgés ont fréquemment contracté des habitudes immorales et abrutissantes toujours difficiles à extirper. Autant que possible, on doit chercher à réunir des travailleurs des deux sexes, et à les marier dès qu'ils atteignent l'âge voulu. Chaque ménage doit, bien entendu, avoir son habitation particulière. Les travailleurs doivent être réunis par races, par tribus, en groupements distincts.

On doit accueillir avec empressement les parents, les amis des ouvriers qui viendraient s'installer parmi eux. Les visites que reçoivent les travailleurs doivent être tolérées, mais surveillées, car il importe d'écarter les individus malintentionnés et les féticheurs, dont l'influence est généralement néfaste.

Les logements doivent être entretenus en bon état, et les travailleurs pourvus d'une nourriture suffisante; on augmentera considérablement leur bien-être en leur abandonnant autour de leurs habitations un peu de terrain où ils puissent se créer de petits jardins, en les aidant à se procurer des animaux de basse-cour, etc.

Il faudra montrer beaucoup de charité pour les enfants, les vieillards et les femmes, surtout pour les mères. Les malades devront être traités avec la plus grande humanité, mais isolés sans retard dans une habitation spéciale si l'affection dont ils sont atteints est contagieuse.

On fera le matin l'appel nominal des travailleurs, qui seront ensuite

conduits directement au lieu de leurs travaux, et devront rester l'objet d'une surveillance ininterrompue. Ce soin pourra être, dans une certaine mesure, confié à des contremaîtres indigènes; mais rien ne remplace l'œil du maître.

Si peu nombreux que soit le personnel employé, l'on doit tenir régulièrement note des outils qui lui sont confiés et qui, sans cette précaution, disparaîtraient en peu de temps.

Le travail doit s'effectuer à des heures régulières et ne point trop se prolonger. En bien des points d'ailleurs, cette matière est réglementée par l'État. La moyenne de huit heures par jour nous paraît ne point devoir être dépassée sous les Tropiques; et encore doit-on avoir soin de fixer ces heures de manière à assurer aux travailleurs un sérieux intervalle de repos pendant les moments les plus chauds de la journée.

Les repos du dimanche et des jours fériés devront être observés, afin de permettre aux ouvriers de se délasser ou de s'occuper à quelque travail pour eux-mêmes.

Bien dirigés, les travailleurs indigènes ne tarderont pas à égaler en valeur les auxiliaires de couleur que l'on recrutait un peu partout, sur la côte d'Afrique, au milieu de toutes sortes de difficultés que mettaient à leur engagement les Gouvernements dont ils dépendaient. Amenés à grands frais, ces demi-civilisés, dont la valeur était loin d'égaler les prétentions, donnaient rarement le bon exemple et exerçaient souvent sur les indigènes une pernicieuse influence.

Avec un peu d'observation, on arrivera bien vite à distinguer, parmi les travailleurs que l'on occupera, quelques ouvriers plus habiles qui feront preuve de dispositions spéciales. En les employant suivant leurs aptitudes, en s'attachant à développer celles-ci, on formera des jardiniers, des bûcherons, des scieurs, des briquetiers, des aides-maçons, charpentiers ou forgerons, des plantons, qui devront connaître les principaux usages du drapeau. — Des femmes prépareront l'huile de palme, le masanga, le sirop de canne de sucre, décortiqueront le riz, égrèneront le maïs, le sorgho, etc.

Pour mener à bien ces éducations variées, les règles à suivre sont toujours celles que nous avons indiquées au début de ce chapitre et sur lesquelles nous avons d'ailleurs tant insisté en général à propos des relations de tous genres avec des indigènes : montrer de la fermeté, énormément de patience, et surtout prêcher d'exemple; le don d'imitation, si développé chez le noir, fera le reste.

Chasse.

Nous ne nous sommes guère occupés jusqu'ici des besoins matériels du voyageur, du résident au Congo. Le moment est venu de parler de son alimentation. Pour qui n'a point de provisions, le premier moyen de se nourrir en pays sauvage est la chasse; grâce à l'abondance du gibier dans beaucoup de régions du Congo, elle offre à l'Européen de précieuses ressources.

En cours de voyages, à pied ou en pirogue, on trouve souvent l'occasion de tirer, sans entraver la marche, des pintades, des perdrix, des pigeons, des tourterelles, des canards, pluviers ou autres oiseaux d'eau, voire même parfois des antilopes et des singes. Ainsi pratiquée, la chasse fournira presque toujours, à l'arrivée à l'étape, les éléments d'un excellent repas, conquis sans surcroît de fatigue.

L'Européen qui n'a jamais chassé et qui n'est pas encore acclimaté fera bien de borner ses exploits à l'obtention de ce résultat, facile à atteindre pour tout possesseur d'un fusil calibre 12.

Le vrai chasseur, vigoureux, entraîné et résolu, peut avoir de plus hautes ambitions et rendre de plus importants services. Résident à poste fixe, il alimentera de viande les stations nouvellement fondées, où l'élevage n'aura pu encore donner de résultats. En expédition, il nourrira son personnel, dont il s'attirera la reconnaissance et le respect; en effet, la passion du nègre pour la viande, jointe à la difficulté qu'il éprouve à s'en procurer par lui-même, le portent à vénérer le blanc qui a le courage de braver les grands fauves africains, l'adresse de les abattre et la générosité d'en abandonner à ses serviteurs la chair tant convoitée. Un chasseur adroit ne tarde pas à jouir d'une popularité considérable auprès des indigènes, qui répandent au loin le bruit de ses exploits. Disons enfin que la viande séchée ou fumée constitue en maint endroit un article d'échange de sérieuse valeur.

L'importance des résultats à atteindre mérite amplement que nous consacrions à la chasse un chapitre à part. Nous y exposerons d'abord quelques considérations générales, puis nous entrerons dans certains détails sur la façon de procéder pour se rendre maître des principaux représentants de la faune congolaise.

Nous ferons, dans cette matière, de fréquents emprunts à l'excellent article sur la chasse en Afrique, publié par le major von Wissmann dans le *Militär Wochenblatt* de 1894, nos 99 et 100.

I.

NOTIONS GÉNÉRALES.

« Il faut être enflammé de la passion du sport ou doué d'une grande force de volonté pour s'adonner à la chasse en Afrique, car, bien plus qu'en Europe, les fatigues, les privations et les dangers en sont inséparables. Souvent on contracte, dans les marais ou les hautes herbes, les germes de la fièvre.

» Le côté poétique que présente la chasse dans nos pays et qui nous charme, fait défaut en Afrique. L'on rentre harassé de fatigue, sans autre récompense que la satisfaction que l'on éprouve à voir la joie de ses hommes, ravis d'avoir de la viande à manger. Point de boissons rafraîchissantes, point de ces gais déjeuners pendant lesquels les chasseurs racontent leurs exploits. En revanche, on goûte dans sa plénitude la joie de se sentir libre et sans entraves; point de lois, point de limites qui viennent vous troubler dans la poursuite du gibier. Se sentir le maître absolu de la création, voilà la principale jouissance du chasseur africain. Son émotion grandit lorsqu'en poursuivant une paisible antilope, il rencontre sur sa route des fauves redoutables, disposés à intervertir les rôles en le traitant lui-même en gibier; sa vie peut dépendre alors de la sûreté de son coup d'œil et de la fermeté de sa main. » (Wissmann.)

Ces fatigues et ces dangers sont trop réels. En revanche, la chasse, passe-temps viril, dissipe, à certains jours, la mélancolie envahissante et procure souvent des émotions inoubliables. C'est surtout, nous l'avons dit, une occupation utile, parfois même indispensable.

Nous ne pouvons donc déconseiller à l'Européen robuste, calme et déjà acclimaté, de chasser lorsqu'il en aura le loisir. Nous recommandons aux nouveaux venus la prudence et la modération en tous cas, et l'abstention complète lorsqu'il s'agit de la chasse aux grands fauves, qui ne doit être pratiquée que par des hommes d'un sang-froid éprouvé, possédant une grande expérience de la vie d'Afrique et une parfaite connaissance des mœurs des formidables animaux auxquels ils s'attaquent.

Mais il est un excès contre lequel nous tenons à mettre nos lecteurs en garde. Qu'ils ne se laissent jamais aller, par pur amour du sport ou par vaine gloriole, à mettre à mort, sans nécessité immédiate, un animal dont ils ne puissent utiliser la chair. La justification de la chasse se trouve dans son utilité. Tuer pour tuer, ce serait commettre une action mauvaise en soi et funeste dans ses résultats; ce serait travailler à priver le pays de précieuses ressources. Il n'est pas, en effet, d'animaux, quelle que puisse être leur abondance et leur fécondité, qui ne dussent disparaître à bref délai devant la puissance des armes que nous possédons, si elles étaient mises entre les mains de gens animés de la rage de détruire. L'État Indépendant a d'ailleurs déjà pris certaines mesures pour éviter les massacres inconsidérés. Une entente internationale est actuellement établie en vue de généraliser ces précautions auxquelles il était indispensable de recourir pour sauver d'une prompte destruction l'admirable faune africaine.

Armes.

Le chasseur doit, en Afrique, simplifier autant que possible son armement. Le transport, l'entretien, l'approvisionnement d'armes nombreuses et variées présentent de grandes difficultés. D'autre part, le gibier à poursuivre varie de la taille d'une tourterelle à celle d'un éléphant, et l'on doit être en mesure de faire face à tout ce qui se présente.

Voici les armes dont on pourra se munir pour concilier, dans la mesure du possible, ces nécessités contradictoires :

1° Un fusil de chasse du calibre 12 à deux canons, dont l'un soit choke-bored, c'est-à-dire présente vers la bouche un léger étranglement; cette disposition a la propriété de serrer le coup, de grouper les plombs et d'augmenter la portée de l'arme, surtout dans le tir à ballettes. Ce fusil doit être robuste et d'un entretien facile, car son propriétaire se trouvera souvent dans l'impossibilité de lui donner des soins bien minutieux. Un bon fusil solide, du prix de 150 francs environ, conviendra parfaitement. Nous insistons pour qu'on le choisisse du calibre 12, qui permet l'emploi d'une forte charge de plombs et est d'ailleurs presque seul employé en Afrique. On trouvera donc fréquemment à acheter au Congo des munitions de ce calibre, tandis qu'il serait plus difficile d'y obtenir des cartouches des calibres 16 et 20.

Ce fusil de chasse assurera l'alimentation de l'Européen en expédition et lui permettra de varier son régime en station: il suffit, en

effet, pour abattre, non seulement le gibier à plumes de toutes tailles, mais encore les diverses variétés d'antilopes que l'on réussit à approcher à bonne portée.

2° Une carabine-express simple ou double, du calibre 450, 500 ou 577, ou une carabine Winchester à répétition, du calibre 450 ou 500. Par ces numéros : 450, 500, 577, on entend : $^{450}/_{1000}$, $^{500}/_{1000}$ ou $^{577}/_{1000}$ de pouce anglais, lequel équivaut à 25,4 millimètres environ.)

Pour notre compte, nous conseillons l'emploi du Winchester à six coups, calibre 500, lançant avec 100 grains de poudre une balle pleine de 450 grains ou une balle express de 360 grains. (Le grain vaut $^{648}/_{10000}$ de gramme.)

Les calibres 450 et 500, ce dernier surtout, conviennent pour toutes les chasses. Mais, si l'on compte affronter spécialement le lion, le buffle, le rhinocéros et l'éléphant, il est plus prudent de se servir du 577. C'est là, d'ailleurs, une exception qui devient de plus en plus rare.

Au lieu de la carabine-express, certains chasseurs préconisent le fusil ou la carabine de petit calibre, du type Mauser ou Marga.

L'armement ainsi composé est complet; mais il est coûteux; la carabine-express se paie au minimum 400 à 500 francs; aussi, bien des agents la remplacent-ils par le fusil de guerre qu'ils ont toujours à leur disposition.

Il est à remarquer que l'emploi de deux armes rend indispensables les services d'un porteur de confiance qui se charge de l'arme non employée et la passe au chasseur au moment opportun. C'est là souvent un sérieux inconvénient; aussi, croyons-nous devoir signaler l'existence dans le commerce d'une arme simple, pratique et peu coûteuse, qui permet d'éviter ces complications. Il s'agit d'un fusil-carabine à deux coups : le canon de droite lisse, du calibre 12, pour le tir à plombs, à balle ronde ou à ballettes; le canon de gauche rayé et chambré pour tirer la cartouche du fusil de guerre Albini employée au Congo. Cette arme porte deux visières rabattues sur la bande unissant les deux canons; elle a ainsi l'aspect d'un fusil de chasse ordinaire. Dans cet état, elle est réglée pour le tir à balle ronde, à ballettes ou à plombs du canon droit, et pour le tir à 25 mètres, de précision, du canon gauche portant la balle Albini. La première visière étant relevée, elle se trouve réglée à 100 mètres pour le tir à balle; la seconde visière règle le tir à 200 mètres, distance maxima pour la chasse, car on cherche toujours à tirer de fort près. Le prix de cette arme n'est que de 185 francs.

On peut aussi se procurer un fusil de chasse ordinaire du calibre 12, coûtant 150 francs environ, avec lequel est fourni, moyennant un sup-

plément de 125 francs, le canon double spécial de l'arme que nous venons de décrire, pouvant se substituer, comme pièce interchangeable, au double canon lisse. Le chasseur se trouve ainsi avoir deux armes distinctes à sa disposition sous un minimum de volume, puisque la même crosse sert à toutes deux. Cette combinaison peut répondre aux désirs de ceux qui tiendraient à pouvoir parfois disposer d'un fusil de chasse à deux coups, dont l'un choke-bored.

Nous recommandons, pour le transport des armes à feu, l'emploi de la gaine en cuir dur, faite pour recevoir le fusil démonté, canons d'un côté, crosse de l'autre. Elle est pratique, peu encombrante, protège l'arme contre les heurts et la garantit de l'humidité si elle est bien confectionnée; toutefois, l'arme s'y rouille vite.

On devra, naturellement, se munir aussi de baguettes, lavoirs, tire-cartouches, chasse-noix, chiens de rechange, vis, huile fine pour platines, etc.

En dehors des armes à feu, certains chasseurs recommandent de se pourvoir d'un couteau de chasse, soit le lourd « bowie-knife » américain, soit le couteau dit « suédois », enfermé dans une gaine. Pour nous, nous n'avons jamais eu l'occasion de faire usage de l'arme blanche à la chasse, mais nous reconnaissons que, en tant qu'outil, le couteau peut rendre de précieux services, pour se frayer un passage dans les fourrés, par exemple.

Munitions.

Nous conseillons d'emporter, pour le fusil de chasse calibre 12, des cartouches chargées de plomb durci des numéro 0, 4, 6 et 8 en proportions égales, des cartouches à 9 et à 28 ballettes, enfin, quelques cartouches à balle; ces dernières ne peuvent toutefois être tirées que dans un canon lisse; leur emploi dans un canon choke-bored le ferait certainement éclater.

Les cartouches qu'il convient d'emporter sont celles du type anglais « Eley » chargées de 3gr5 environ de poudre noire de première qualité; il faut, bien entendu, s'assurer que les chambres du canon ont la longueur voulue pour que les cartouches employées puissent s'y loger. Nous ne pouvons encore conseiller l'emploi de la nouvelle poudre blanche sans fumée; il faut attendre qu'elle ait pu être suffisamment étudiée et essayée en Europe et que l'expérience ait démontré qu'elle se conserve au Congo.

Pour la carabine-express, nous conseillons de prendre des cartouches à balle pleine et à balle expansive, en quantités égales. La balle pleine convient pour les animaux cuirassés d'une peau épaisse et résistante, tels que l'éléphant, l'hippopotame et le rhinocéros. Pour les autres animaux, la balle expansive est préférable ; après avoir traversé la peau, elle s'épanouit en forme de champignon, fait dans le corps de l'animal touché des ravages effrayants et pratique, à la sortie, un trou énorme ; l'hémorragie est considérable et la mort presque foudroyante si des organes essentiels ont été atteints.

Dans les fusils de petit calibre, tels que le Mauser et le Marga, on emploie la cartouche de guerre ordinaire si l'on tire les grands pachydermes. Pour la chasse aux animaux à peau moins résistante, la balle ne doit pas être entièrement revêtue de maillechort ou de tout autre métal dur, car le plomb doit pouvoir s'écraser en pénétrant dans le corps de l'animal, pour produire des blessures rapidement mortelles, point capital.

Pour le tir à balle avec le canon rayé du fusil-carabine que nous avons préconisé plus haut, nous recommandons l'emploi de la cartouche Albini avec balle « express ». La balle d'ordonnance est pleine ; la balle express porte un canal cylindrique creusé, suivant son axe, dans sa partie antérieure, ayant un diamètre égal au tiers environ du calibre du projectile lui-même et une profondeur égale aux deux tiers de la longueur totale de ce dernier. Le moule de précision pour balle de chasse « express » Albini se vend 18 francs ; il permet de transformer, par la refonte, les balles d'ordonnance en balles express.

On ne doit prendre, pour bien faire, que des cartouches dont les douilles soient en laiton. Les douilles en carton se déforment lorsqu'elles sont exposées à l'humidité ; leur introduction dans le canon ou leur extraction devient alors difficile, parfois même impossible, et le chasseur, ne parvenant pas à recharger, peut se trouver désarmé. Pour mieux se prémunir contre un semblable accident, il convient d'enduire légèrement de graisse les douilles des cartouches dont on va se servir.

Nous ne conseillons pas à nos lecteurs de faire eux-mêmes leurs cartouches. L'attirail nécessaire : douilles, bourre, sertisseur, etc., est assez encombrant, et l'on aurait de grands soins à prendre pour préserver de l'humidité la poudre que l'on devrait transporter. Toutefois, ceux d'entre nos lecteurs qui seraient chasseurs et se seraient habitués en Europe à confectionner eux-mêmes leurs munitions, se trouveront bien de continuer ce système en Afrique ; ils seront plus certains de la qualité de leurs cartouches confectionnées ainsi au fur et mesure des besoins.

Emploi de l'armement.

Pour tout le gibier à plume, l'autruche exceptée, l'on fait usage du fusil de chasse calibre 12. On l'emploie pareillement pour les antilopes, les singes, le chacal, l'hyène, le chat sauvage, le léopard même, pourvu qu'ils se présentent dans le rayon de portée réellement efficace de l'arme, soit à 35 ou 40 mètres au maximum. Il va sans dire que, pour les plus robustes de ces animaux, les ballettes ou chevrotines sont de rigueur.

La carabine-express sert au tir des grandes antilopes, du crocodile, du gorille, du buffle. La petite balle des fusils de guerre des types Mauser ou Marga ne produit pas toujours sur ces animaux d'effet assez immédiat. Elle peut traverser la bête de part en part d'un trou imperceptible déterminant une hémorragie lente. L'animal, alors même qu'un organe essentiel est atteint, conserve assez de vitalité pour charger le chasseur avec furie ou pour aller mourir au loin. Au contraire, la balle express, d'un volume et d'un poids double ou triple, violemment propulsée par l'explosion d'une charge de 7 à 10 grammes de poudre noire, produit, en « champignonnant », de tels ravages dans l'organisme et détermine une hémorragie si violente, qu'elle amène une mort prompte, sinon foudroyante. Malheureusement le poids de l'arme et le violent recul qu'elle donne rendent souvent le tir incertain; ces inconvénients se font surtout sentir lorsqu'on tire d'une pirogue.

La carabine Winchester à répétition constitue une excellente arme pour la chasse à l'antilope. Celle du calibre 500 peut tenir lieu de la carabine express.

Pour les animaux à forte ossature et à cuir très épais, tels que l'éléphant, l'hippopotame, le rhinocéros, c'est le fusil de guerre de petit calibre qui convient. L'extrême justesse du tir de cette arme permet de placer avec sûreté la balle à l'endroit voulu (de préférence entre les deux yeux), d'autant plus que l'on tire généralement les grands pachydermes à courte distance. Le projectile, animé d'une vitesse initiale considérable, possède une force de pénétration inouïe et ses effets sont d'autant plus terribles qu'il rencontre plus de résistance. Comme on vise presque toujours ces animaux à la tête, les os du crâne sont percés d'outre en outre et la cervelle reçoit une telle commotion, que la mort est souvent instantanée.

Depuis quelque temps, on fabrique aussi des balles expansives pour fusils de guerre.

Ces diverses indications suffiront à guider également le chasseur dans l'emploi du fusil-carabine dont nous avons parlé plus haut.

Équipement.

Voici ce qui nous paraît composer le costume le plus pratique pour se mettre en chasse au Congo : de fortes bottines, des jambières, des chaussettes de laine, une chemise de flanelle, un pantalon de fort coutil, un chapeau double ou un *casque colonial;* on confiera à l'un de ses porteurs un veston que l'on endossera pendant les haltes ou en cas de refroidissement brusque de la température. Une ceinture à pipeaux, garnie de cartouches, complète cet équipement. Le tout doit être de couleur peu voyante, « khaki » de préférence. Le blanc doit être évité, car il met de fort loin le gibier en défiance. Il importe particulièrement de recouvrir d'une coiffe « khaki » le casque, qui est presque toujours de couleur blanche.

Wissmann conseille de se munir en outre des objets suivants : une couverture de laine recouverte d'étoffe imperméable, une vaste giberne, une boîte en aluminium renfermant quelques provisions, une gourde pour l'eau ou le thé froid, une petite bouteille de poche en aluminium pour le cognac, un étui contenant le matériel nécessaire pour faire du feu, de la quinine, de l'ammoniaque, du sparadrap, des aiguilles et du fil chirurgical, de la ficelle et quelques autres petits objets : montre, boussole, cornet à signal ou sifflet, papier en blocs, crayons, etc.

Bien entendu, l'on confiera aux noirs, par lesquels on se fera toujours accompagner, une bonne partie de ces accessoires ainsi que les armes de rechange.

Chiens.

Wissmann n'est guère partisan de l'emploi des chiens de chasse en Afrique. Seuls, les bassets trouvent grâce à ses yeux.

Selon nous, cependant, le chien de chasse est pour tout vrai chasseur un indispensable auxiliaire au Congo; en effet, le terrain de chasse se compose de toutes véritables remises, souvent presque impraticables pour l'homme. Les antilopes et le gibier à plumes, bien cachés dans le fourré ou dans les hautes herbes, laisseront passer à côté d'eux le chasseur impuissant à les découvrir et ne se lèveront que si un chien, guidé par son flair, les force dans leur retraite. Comment, d'ailleurs, retrouver sans chien une pièce démontée qui aura encore eu la force de se réfugier dans la brousse? Disons enfin, et c'est là un argument sérieux

dans un pays où la chasse est si fatigante et parfois si rebutante, que le plus grand plaisir qui soit donné au chasseur consiste à suivre le travail intelligent de son hardi et infatigable collaborateur.

Un préjugé fort répandu veut que le chien perde sa finesse d'odorat dans les régions équatoriales. Ce qui est exact, c'est que la chaleur excessive, en tout pays, oppresse le chien et le prive de son ardeur. Aussi faut-il se garder, pour cette raison comme pour bien d'autres, de chasser pendant les heures où le soleil est haut sur l'horizon.

Bien entendu, il faut faire un choix parmi les races de chiens. Les variétés à poils longs, setters, griffons, épagneuls, etc., ne peuvent rendre de bons services en Afrique. Ces chiens étouffent sour leur pelage épais où les épines s'enchevêtrent, où les parasites se multiplient à moins de soins incessants et minutieux. D'autre part, le pointer, s'il a le poil ras, nous paraît trop délicat pour être employé au Congo. Le braque allemand ou notre braque belge, dit « de Campine », nous semble réunir les principales qualités requises.

Il ne faut emmener en Afrique que des chiens dans la force de l'âge, de deux à sept ans. On doit éviter de les laisser s'exposer à l'ardeur du soleil et de les surmener par des chasses quotidiennes. Il importe, croyons-nous, de leur donner une nourriture fortifiante; surtout, on doit veiller à ce qu'ils puissent boire fréquemment ; il leur est avantageux de pouvoir, de temps en temps, se baigner entièrement, mais, de préférence, en dehors des heures de forte chaleur. Ils doivent être examinés soigneusement chaque jour et être débarrassés des tiques et autres parasites, qui se fixent surtout aux oreilles et aux pattes. Enfin, il sera bon de leur administrer de temps en temps un léger purgatif et de leur donner de la quinine s'ils sont atteints de la fièvre.

Manière de chasser.

« Avant de se mettre en chasse dans une région que l'on ne connaît pas, on doit se renseigner auprès des indigènes. L'on trouve fréquemment des pistes nombreuses, sans que le gibier soit fort abondant; car, lorsque l'herbe est mouillée, les animaux suivent très volontiers les chemins tracés dans la brousse. En général, il faut éviter de se mettre en route sans être accompagné d'un guide indigène, car le novice s'égare aisément dans la savane africaine, dont l'uniformité est extrême. Si l'on vient à se perdre et que l'on puisse compter que l'on sera cherché, on fera bien d'attendre sur place les secours et de se borner à guider les recherches en tirant de temps en temps un coup de fusil

et en allumant un feu de bois vert produisant une forte fumée. Si l'on préfère chercher à se tirer d'affaire tout seul, on devra avoir soin de laisser des traces de son passage, en entaillant les arbres, en cassant des branches aux buissons, en attachant, bien en vue, de petits morceaux de papier ou d'étoffe; enfin on criera et on fera feu de temps à autre.

» La connaissance du caractère et des habitudes du gibier est naturellement chose des plus indispensable au chasseur. En règle générale, l'on peut dire que tout gibier africain qui a, dans le règne animal, des ennemis dangereux, a la vue perçante et excelle à prendre le vent. Son appréciation des dangers que lui ont révélés ses sens varie naturellement, de même que les moyens qu'il emploie pour y échapper. L'animal qui n'a pas été familiarisé avec les coups de fusil ne s'en émeut guère en général et les confond sans doute avec les éclats de tonnerre, car il se borne à secouer les oreilles, sans se troubler autrement, comme si la détonation lui était simplement désagréable. Mais le gibier n'est jamais trompé par son flair, qui est son sens le plus fin et que l'on doit surtout se garder de mettre en éveil. Aussi, celui qui n'est pas attentif à se mettre sous le vent, ne fera-t-il jamais un bon chasseur en Afrique. » (Wissmann.)

Les indigènes pourront fournir des indications précieuses sur les habitudes du gibier, les sentiers qu'il suit de préférence, ses pâturages de prédilection, son abreuvoir favori, etc.

D'ordinaire, le petit gibier se rencontre surtout dans les plantations de manioc; le gibier d'eau : canards, oies, pluviers, chevaliers, bécassines, grues, spatules, etc., fréquente les bancs de sable des rivières. Certaines antilopes occupent les gorges des ravins. Le gros gibier se rencontre à proximité des bois, dans les plaines herbeuses avoisinant les cours d'eau et les marais. On le trouve aussi fréquemment sur les bancs de sable.

Pendant la saison sèche, tout le gibier se rapproche des rivières, car il ne trouve plus d'eau dans l'intérieur des terres.

Bien entendu, nous ne donnons là que des probabilités et non des règles absolues; aussi est-ce l'un des inconvénients sérieux de la chasse en Afrique, que l'on n'y peut jamais poursuivre un animal déterminé. En chassant la bécassine ou le perdreau, on est toujours exposé à mettre sur pied une grande antilope, un buffle, voire même un éléphant. On doit donc se tenir prêt à toute éventualité.

Voici comment nous procédions lorsque nous n'étions pas munis du fusil-carabine : nous portions le fusil de chasse, chargé de ballettes dans le canon gauche, de plomb n° 4 ou 6, 8 même, pour la bécassine, dans

le canon droit. Un porteur nous suivait avec la carabine-express ou le fusil Mauser, prêt à nous passer immédiatement cette arme en cas de besoin et à recevoir la nôtre en échange.

Au début surtout, nous chassions toujours avec modération, évitant la fatigue et la trop grande chaleur, nous mettant en route dès l'aurore et rentrant vers 9 heures du matin, ou partant à 4 heures de l'après-midi pour revenir à la tombée de la nuit; ce sont d'ailleurs, de tous points, les moments les plus propices de la journée.

« Le mode de chasse le plus agréable consiste à marcher lentement en se tenant toujours prêt à tirer, en évitant de s'épuiser ou de s'agiter le sang par des efforts violents exécutés sous l'ardeur du soleil. Il faut avoir l'œil sur les amas artificiels de terre fraîchement remuée, car ils décèlent le voisinage de fosses creusées par les nègres pour servir de pièges au gibier. La fosse est si adroitement recouverte qu'on ne la remarquerait pas sans cet indice. Plus d'un chasseur s'est blessé en tombant dans ces pièges. S'il s'agit d'une fosse à éléphants, garnie de piquets aigus, la mort serait la conséquence d'une chute. » (Wissmann). Ces pièges abondent aux environs des plantations; on agira donc sagement en se faisant, pour plus de sûreté, accompagner par un naturel de l'endroit qui connaisse l'emplacement exact de ces fosses.

La méthode à employer au cours de la chasse varie naturellement suivant le genre d'animaux que l'on compte poursuivre plus particulièrement.

Lorsque l'on chasse au petit gibier (râles, cailles, perdrix, pintades, petites antilopes, etc.), il faut rechercher en endroit où les herbes aient peu d'élévation et y laisser quêter son chien. A défaut de chien, on devra marcher en ligne avec trois ou quatre noirs et arpenter lentement le terrain en faisant battre par ses hommes les buissons et les touffes d'herbes.

Si c'est le gros gibier qu'on poursuit, il faudra se faire accompagner de deux ou trois noirs, se diriger lentement et par les chemins présentant le moins de difficultés, vers les endroits découverts où la vue peut s'étendre au loin. L'œil perçant du noir aura bientôt fouillé le terrain et aperçu le gibier. L'animal une fois signalé, la vraie besogne du chasseur commence. Il devra employer tous les moyens possibles pour se rapprocher de la bête sans être vu, jusqu'au moment où il croira pouvoir tirer dans de bonnes conditions. Il doit s'avancer seul, laissant en arrière ses noirs qui, fort impressionnables et souvent poltrons, pourraient tout compromettre par leurs gestes et leurs cris. Seul, le boy, porteur d'une arme de rechange, pourra le suivre. Encore conseillons-nous de faire déposer à terre le second fusil au moment critique, car le boy, pris de peur en

voyant l'animal blessé charger son maître, pourrait s'enfuir en emportant l'arme dont peut dépendre le salut du chasseur.

Nous recommandons d'assurer le tir en se servant autant que possible d'un chevalet naturel, branche d'arbre, pierre ou talus; on arrive ainsi à obtenir une grande justesse de tir jusqu'à 200 mètres. Certains chasseurs tirent bien debout, mais on est généralement plus sûr de son coup lorsqu'on a un point d'appui. C'est là, d'ailleurs, affaire d'habitude personnelle.

On vise presque toujours le défaut de l'épaule. Pour l'éléphant et l'hippopotame cependant, on tire de préférence à la tête. Nous donnerons plus loin des détails sur ce point.

Il faut se garder d'approcher sans précaution d'un animal dangereux qui s'est abattu au coup de fusil; même blessé à mort, il conserve souvent assez de vigueur pour broyer son ennemi avant d'expirer.

Le coup de fusil tiré, la toute première chose à faire est de recharger immédiatement son arme. Nous ne pourrions trop insister sur l'importance de cette indispensable précaution; c'est pour l'avoir négligée que trop de chasseurs ont couru les plus sérieux dangers.

En dehors des procédés de chasse que nous venons d'indiquer, on a parfois recours à l'affût et à la traque.

L'affût consiste à attendre le gibier près d'une passée qu'il fréquente, à proximité d'un abreuvoir, par exemple. Wissmann conseille de se mettre à l'affût le matin, pendant la saison sèche, le soir, pendant la saison des pluies.

« Quant aux battues, on peut y recourir avec l'assistance des indigènes qui savent fort adroitement utiliser les feux d'herbes pour rabattre le gibier, sans danger pour le voyageur. Quand on a vu les nègres procéder à l'incendie des savanes, l'on s'explique mal les terribles descriptions des incendies en Amérique ». (Wissmann).

Pièges.

Les nègres font grand usage de pièges pour se procurer du gibier et détruire les animaux nuisibles.

Nous venons de parler des fosses qu'ils creusent sur les passées des animaux; elles sont souvent de grandes dimensions et leurs parois vont en s'évasant du sommet à la base; l'orifice en est artistement recouvert de branchages L'animal qui y tombe n'en peut gravir les parois en surplomb et les indigènes viennent le tuer sans péril à coups

de lance et de sagaie. Souvent aussi le fond en est garni de pieux aigus et durcis au feu, sur lesquels l'animal s'empale dans sa chute.

Dans les bois, les nègres suspendent au-dessus des sentes suivies par les animaux une énorme lance fixée à un lourd bloc de bois suspendu par des lianes, et équilibré de telle sorte que si quelque animal vient à frôler la liane, l'appareil s'abat sur lui et le transperce ou l'assomme. L'Européen devra donc, pour éviter de graves accidents, ne point s'aventurer dans les bois sans se faire accompagner d'indigènes qui puissent lui signaler les endroits dangereux.

La chasse aux filets est également organisée par les nègres du Congo.

Pour les animaux carnassiers, le piège le plus efficace consiste à disposer une arme à feu de telle sorte que la bête fauve en provoque elle-même l'explosion. Cette arme se place dans un étroit passage conduisant à un petit boma en épines dans le fond duquel se trouve un appât; une corde traversant ce passage est reliée à la gâchette du fusil, dont le canon est braqué sur l'entrée, à hauteur du poitrail de l'animal qu'on se propose de détruire. Le piège sera d'autant meilleur si, auprès du fusil, on dispose un lourd tronc d'arbre, qui écrasera dans sa chute l'animal pénétrant dans le boma.

Conservation et utilisation du gibier.

Lorsqu'une bête est abattue, on doit parfois, si l'on a des musulmans dans son escorte, se résigner à lui couper la gorge. « C'est là une déplaisante manière de l'achever, mais il faut y avoir recours pour que les musulmans consentent à en manger la viande. » (Wissmann). La religion mahométane défend à ses sectateurs de toucher à un animal qui n'a pas été saigné de la sorte.

« Lorsque la pièce de gibier abattue est trop lourde pour que les hommes d'escorte puissent l'emporter, on prépose deux d'entre eux à sa garde, tandis qu'un autre accompagne le chasseur au camp pour chercher des porteurs de renfort. Si l'on ne peut faire garder la bête, on la recouvre de branches et d'herbes pour la dissimuler à la vue des vautours et des marabouts, et l'on dispose auprès d'elle un mouchoir ou une couverture que le vent agite; cet épouvantail tient à distance les chacals, hyènes et autres carnassiers. Si l'on néglige ces précautions, on risque, en revenant plus tard auprès de son gibier, de n'en plus retrouver que les os. On peut aussi allumer auprès du corps un feu produisant une forte fumée qui écartera également les fauves et guidera en outre les hommes envoyés à la recherche du gibier. » (Wissmann.)

L'animal abattu doit être vidé aussitôt que possible; les flancs en seront immédiatement bourrés d'herbes. Si la bête est de forte taille, on l'écorchera sur-le-champ et on la découpera sur place en quartiers que les noirs emporteront au campement au moyen de perches.

Le gros gibier africain peut être, à de très rares exceptions près, consommé sans hésitation par l'Européen. Tout le gibier à plumes est comestible.

Le noir mange de tous les animaux sans aucune exception. Sa passion pour la viande est telle que lorsqu'on abandonne une grosse pièce à ses hommes, ils se précipitent dessus, la dépècent et se la disputent avec la plus répugnante avidité, puis se gorgent littéralement de sa chair.

La viande fraîche ne se conserve guère au delà de vingt-quatre heures. Cuite, elle se garde un peu plus longtemps.

Pour la conserver, il faut lui faire subir la préparation que voici : la découper tout entière en morceaux de un à deux kilos affectant autant que possible une forme cubique ou sphérique; dresser un gril en fixant horizontalement, sur quatre piquets se terminant en fourche, quatre traverses formant un cadre qui supporte tout un tablier de baguettes de bois vert; disposer sur ce gril les quartiers de venaison convenablement enveloppés d'herbe ou de grandes feuilles vertes et entretenir au-dessous un feu constant pendant deux ou trois jours. Les morceaux de viande ont alors pris l'aspect de masses carbonisées et peuvent, sous cette forme, se conserver pendant deux à trois mois. Il suffit, lorsqu'on désire les consommer, d'enlever au couteau la croûte carbonisée, sur une épaisseur de $0^{m}01$ à $0^{m}015$, pour obtenir un noyau de viande d'aspect acceptable.

Lorsqu'on possède du sel en assez grande quantité, ce qui est rare, malheureusement, on peut en jeter une poignée dans deux ou trois litres d'eau et laisser chaque morceau de viande séjourner quelque temps dans ce mélange avant de le fumer.

La viande peut aussi se garder lorsqu'on la fait dessécher en la découpant en minces languettes que l'on expose à l'ardeur du soleil après les avoir laissé tremper dans de l'eau salée.

Livingstone (1) indique un autre procédé à employer pour conserver la viande. Il consiste à faire baigner celle-ci dans de l'eau additionnée de piment et de suc de manioc. Ce mélange s'aigrit au contact du fer ou de l'acier; aussi doit-on le conserver dans des vases de terre. La viande et, en général, tous les reliefs se conservent, paraît-il, à merveille dans cette poivrade.

(1) *Exploration du Zambèze*, p. 124.

II.

CHASSES SPÉCIALES.

De nombreux ouvrages traitant de la chasse en Afrique, au point de vue du sport, nous n'avons nullement l'intention d'entrer dans des considérations de ce genre, complètement étrangères au but que nous poursuivons. Nous ne devons envisager la chasse que comme moyen de se procurer des ressources alimentaires ou de détruire des animaux dangereux. A ce point de vue, nous ajouterons aux notions générales que nous venons de donner quelques détails sur la façon de se rendre maître des principaux représentants de la faune africaine.

Éléphant.

Les éléphants sont encore abondants dans certaines parties du Congo. Ils ne tarderaient cependant pas à diminuer en nombre et même à disparaître complètement si l'Européen, muni de ses armes perfectionnées, leur déclarait une guerre acharnée. Leur masse énorme les rend trop faciles à découvrir et à atteindre; leur reproduction est trop lente pour boucher les vides faits dans leurs rangs. Aussi l'Etat du Congo s'est-il préoccupé d'empêcher leur destruction : il n'en permet la chasse, hors le cas de légitime défense, qu'au porteur d'un permis spécial d'un prix fort élevé.

L'éléphant vit en petites troupes, que l'on rencontre surtout dans les endroits marécageux. La chasse de ces gigantesques animaux ne présente pas, à beaucoup près, autant de dangers qu'on pourrait le croire.

« L'éléphant a l'ouïe et l'odorat d'une grande finesse, mais sa vue est faible. Si la fumée d'une première décharge a été aperçue par l'animal, le chasseur devra changer de place en rampant et pourra s'avancer sans être vu jusqu'à vingt mètres de sa proie, alors qu'il ne pourrait, dans de semblables conditions, passer inaperçu d'aucun autre animal. Quand on n'est pas très sûr de son coup, c'est au défaut de l'épaule et de préférence du côté gauche, que l'on doit viser l'éléphant; le tir à la tête est difficile, car la balle glisse aisément sur le crâne plat de l'éléphant africain. » (Wissmann.)

Nous ne partageons pas, sur ce dernier point, l'avis du chasseur allemand. Armés de fusil de petit calibre, c'est à la tête que nous visions l'éléphant, soit entre les deux yeux, soit, de préférence, derrière l'oreille. Il suffisait souvent d'une seule balle pour tuer l'animal sur place.

« Si le chasseur a été aperçu, il doit s'éloigner précipitamment et se réfugier sous un couvert, s'il le peut. Il est rare, en effet, que l'éléphant poursuive son ennemi avec acharnement ; il se tient, d'ordinaire, pour satisfait de l'avoir mis en fuite. Au surplus, si le chasseur se trouve obligé de fuir devant un animal, quel qu'il soit et s'il n'est pas à même d'arrêter son ennemi par un coup tiré à petite distance, ce qui serait le meilleur moyen de se tirer d'affaire, qu'il jette dans sa fuite un vêtement quelconque sur lequel l'animal assouvira sa rage, lui donnant ainsi le temps de se mettre en sûreté. » (Wissmann.)

Rhinocéros.

Le rhinocéros n'existe que dans certaines parties du Congo. On le rencontre presque toujours isolé, parfois cependant en très petites troupes. Cet énorme pachyderme est d'un naturel stupide et féroce. Il attaque souvent, sans provocation de leur part et avec rage, les êtres les plus inoffensifs. Il charge avec furie le chasseur qui l'a blessé. La chasse au rhinocéros serait fort dangereuse si l'énorme brute avait meilleure vue et les mouvements plus souples. Ses allures, très lourdes, sont cependant assez rapides. Il n'est pourtant pas difficile d'échapper à un rhinocéros en furie, en faisant un saut de côté lorsqu'on est sur le point d'être atteint. L'animal, incapable de se détourner brusquement, passe outre et perd la piste.

« C'est au défaut de l'épaule qu'il convient de viser le rhinocéros. Il se lance en droite ligne et en mugissant sur le chasseur, qui le laisse approcher à quelques pas, saute de côté, et l'achève. » (Wissmann.)

Hippopotame.

L'hippopotame est, de tous les grands animaux, celui que les Européens ont le plus souvent l'occasion de chasser au Congo. Il fournit plusieurs centaines de kilos d'une chair de bonne qualité, qui se prête à toutes les préparations. Cela suffit à expliquer l'ardeur avec laquelle

l'hippopotame est poursuivi. Cette chasse ne laisse pas cependant de présenter des dangers. Elle a été l'occasion de fréquents accidents, presque toujours imputables, il est vrai, à la maladresse, à l'agitation et à l'inexpérience des chasseurs. La première qualité que doivent posséder ceux-ci est le sang-froid ; il est indispensable qu'ils sachent nager, car cette chasse se fait presque toujours sur l'eau.

Les hippopotames abondent encore dans le fleuve Congo et ses principaux affluents. Ils se montrent sociables et vivent d'ordinaire en petites bandes. Chacun de ces troupeaux paraît se cantonner dans un certain territoire dont il ne s'éloigne guère, à moins d'y être fréquemment inquiété.

Les séjours de prédilection de l'hippopotame sont les points où le fleuve se divise en plusieurs bras, parfois très larges, dans lesquels le courant est faible et qui enserrent les îles basses, où l'animal a aisément accès et trouve une nourriture abondante; il évite, au contraire, les endroits où le fleuve est étroit, le courant rapide et les rives escarpées.

L'hippopotame est d'un naturel paisible. Il est rare qu'il attaque sans provocation les embarcations qui traversent son domaine. Il semble fort accessible à la curiosité : dans les régions peu parcourues encore, dans le Kasai surtout, les petits steamers naviguant dans les rivières sont fréquemment entourés d'hippopotames qui les regardent avec surprise et, perdus dans leur contemplation, se dérangent à peine pour leur livrer passage. Mais, dans les régions où il est fréquemment chassé, l'animal change de caractère; il devient craintif, fuit devant les canots, les attaque aussi parfois spontanément et devient alors, pour les bateliers indigènes, un ennemi redouté. La femelle accompagnée de son petit est particulièrement dangereuse, car elle est toujours prête à assaillir avec rage tout être qui lui paraît menacer la sécurité de sa progéniture.

En règle générale, l'hippopotame passe sa journée entière dans l'eau ou sur les bancs de sable de la grève et ne se rend à terre, pour y pâturer, qu'au coucher du soleil. C'est, de préférence, dans les îles qu'il va chercher sa nourriture ; il y paît ou s'y vautre jusqu'au petit jour, mais s'y attarde rarement après l'aurore. Ce n'est que dans les contrées où il n'est jamais inquiété qu'il se décide parfois à s'éloigner de l'eau pendant le jour. A terre, il se montre, d'ordinaire, assez timide et, à la moindre apparence de danger, il se précipite vers l'eau par le chemin qu'il avait pris pour en sortir. Il faut se garder de lui barrer le passage, car il s'élance aveuglément en droite ligne et écrase tout ce qui lui fait obstacle.

* * *

Nous avons dit que l'hippopotame est chassé avec ardeur au Congo; outre, en effet, que cet animal fournit aux résidents de mainte station la majeure partie de leur approvisionnement de viande fraîche, il constitue parfois, lorsqu'il devient agressif, un véritable obstacle à la navigation, et les bateliers indigènes viennent supplier les blancs de les débarrasser de cet ennemi.

Cette chasse se pratique de diverses manières. On s'y livre parfois de nuit en poursuivant l'animal dans les îles où il va pâturer. Nous déconseillons absolument ce genre de chasse, impraticable d'ailleurs en dehors des périodes de clair de lune. Le séjour de ces îles, rendu des plus désagréable par les moustiques qui y pullulent, est, en outre, extrêmement malsain d'ordinaire.

C'est à l'eau et dans le jour qu'il faut chasser l'hippopotame.

Pendant la saison des pluies, les eaux sont hautes et le courant violent, ce qui rend malaisées la recherche et la poursuite de l'animal. La saison sèche est donc l'époque la plus favorable pour ce genre de chasse.

Celle-ci se pratique en canot ou, de préférence, en pirogue; l'embarcation choisie devra être aussi stable que possible, et de dimension moyenne, plutôt grande que petite; elle sera montée, suivant sa grandeur, par six, huit ou dix pagayeurs; le chef de nage, jouant un rôle important, devra être choisi parmi les canotiers les plus habiles. Au surplus, il existe, dans beaucoup de stations, des équipes toutes formées qui sont spécialement employées à ce genre de chasse et y acquièrent assez d'expérience pour pouvoir rendre de grands services.

Comme matériel, on se borne à emporter des haches, du bois à brûler et les éléments d'un ou deux repas. Si l'on compte passer la nuit dehors, on se munit de couvertures, de vêtements de rechange, et surtout d'une moustiquaire très épaisse.

Le chasseur doit porter des chaussures légères et être vêtu de façon à n'être point entravé dans ses mouvements au cas où il viendrait à tomber à l'eau.

L'arme à employer de préférence est, comme nous l'avons dit, le fusil de petit calibre bien réglé. On emporte en outre, d'ordinaire, son fusil de chasse afin de pouvoir alimenter l'expédition de gibier d'eau.

Il faut s'arranger de façon à arriver au petit jour à l'endroit où l'on compte trouver des hippopotames. Si ce point est éloigné, il faudra donc partir la veille.

Pendant la chasse, le tireur peut se tenir, soit à l'avant du canot, place habituellement réservée au chef de nage, soit vers le milieu de l'embarcation, entre le chef de nage et les pagayeurs, qui se trouvent à l'arrière. Dans le premier cas, le champ d'observation et de visée est plus étendu et le tir plus facile ; par contre, le chef de nage, obligé de quitter son poste habituel, se trouve gêné dans la manœuvre de la pirogue, ce qui peut présenter de sérieux inconvénients lorsqu'il s'agit d'éviter les attaques d'un hippopotame furieux. En quelque endroit qu'il se place, le chasseur doit se dissimuler de son mieux.

Nous sommes d'avis qu'il ne doit point y avoir deux tireurs dans le même canot; ils se gêneraient mutuellement.

* * *

C'est entre les îles, dans les bras du fleuve à faible courant, dans les culs-de-sac où l'eau est calme, qu'il convient de chercher l'hippopotame. Dans les petites baies ou les chenaux étroits, il est prudent de longer les rives : l'embarcation est ainsi moins en vue ; de plus, en cherchant à fuir, les hippos suivent d'ordinaire le milieu de la passe et ils pourraient, dans leur précipitation, heurter et faire chavirer involontairement l'embarcation qui leur barrerait le passage. Dans un bras assez large, au contraire, il est préférable de tenir le milieu de l'eau et de se diriger directement vers le troupeau qu'on aurait aperçu.

Les pagayeurs, de leurs yeux perçants, découvrent de fort loin les hippopotames; dès qu'un troupeau est signalé, ils s'accroupissent dans la pirogue et pagaient avec lenteur et sans faire le moindre bruit; si l'embarcation n'a qu'à suivre le courant, ils la laissent descendre au fil de l'eau en se bornant à gouverner jusqu'à ce qu'elle ait atteint le point où s'ébattaient les animaux; d'ordinaire, ceux-ci plongent tous avant que le chasseur soit arrivé à bonne portée, mais ne tardent pas à reparaître à la surface pour respirer.

L'hippopotame ne montre généralement hors de l'eau qu'une très faible partie de sa tête, parfois même seulement les narines, qu'il a fort proéminentes. Souvent il ne fait qu'une inspiration et replonge aussitôt; il n'est point aisé de profiter de ce court instant pour lui envoyer une balle dans le crâne; il offre une meilleure cible lorsque, poussé par la curiosité, il cherche à voir ce qui se passe. Le chasseur doit, naturellement, se tenir prêt à tirer, afin de pouvoir lâcher son coup à l'instant favorable, sans devoir se livrer à des mouvements préparatoires qui effraieraient l'animal.

L'hippopotame qui vient regarder à la surface de l'eau montre toute

la partie supérieure de la tête; s'il se présente de face, son front constitue une cible magnifique; si le tireur l'aperçoit de profil, il doit viser entre l'œil et l'oreille; la partie du crâne émergeant de l'eau n'a guère plus de 0m,07 à 0m,08 de hauteur, mais, reflétée dans l'eau, elle paraît avoir davantage; il faut, en visant, tenir compte de cette illusion d'optique. La balle qui frappe la surface de l'eau ricoche; si elle a porté tout près de la tête de l'animal, elle peut encore, en rebondissant, atteindre son but et y pénétrer tout comme si elle l'avait frappé directement.

Comme c'est toujours à la tête de l'animal que l'on tire, la balle qui porte fait généralement une blessure mortelle.

Touché ou non, l'hippopotame, effrayé ou furieux, plonge aussitôt.

S'il n'a pas été atteint, il ne reparaît d'ordinaire qu'à assez grande distance, mais d'autres membres du troupeau peuvent se montrer à portée et le chasseur doit se tenir prêt à tirer à nouveau; si quelques minutes se passent sans qu'aucune tête se montre, on peut quitter la place et se mettre à la recherche d'une nouvelle bande.

Si l'animal est tué raide, il coule à pic.

S'il est mortellement blessé, il se livre à des mouvements désordonnés, décrit parfois des cercles en exécutant des bonds formidables ou se débat quelque temps, les jambes en l'air, avant de s'enfoncer.

S'il a reçu une blessure grave, mais non promptement mortelle, il se livre parfois aux mêmes mouvements avant de s'élancer sur le canot; en cas de blessure légère, il reparaît à quelque distance pour respirer, ou charge avec fureur l'embarcation.

* * *

Dès que le coup a été tiré, le canot doit s'éloigner pour se mettre à l'abri d'une attaque soudaine et l'équipage doit se tenir prêt à fuir à force de rames.

L'animal blessé, nous l'avons dit, charge très fréquemment ses agresseurs; parfois, mais rarement, un hippopotame attaque même l'embarcation sans y avoir été provoqué; la femelle suivie de son petit est particulièrement sujette à ces accès de rage et défend sa progéniture avec la dernière fureur; il est donc prudent d'éviter les mères; tout au moins doit-on, si l'on tient à s'emparer du jeune animal, se garder de l'attaquer avant d'avoir mis sa protectrice hors de combat.

Lorsqu'il charge le chasseur, l'hippopotame nage entre deux eaux avec une rapidité surprenante; mais son approche se trahit par le sillage qu'il laisse derrière lui et que les noirs remarquent bien vite.

C'est le moment de fuir à toutes pagaies ; pas n'est besoin, d'ailleurs, de stimuler en cet instant le zèle des noirs équipiers.

Bien entendu, si l'animal reparaît à la surface, c'est le moment de chercher à lui loger une balle dans le crâne.

Lorsque l'hippopotame parvient à atteindre la pirogue, il en saisit le bordage entre ses formidables mâchoires et la secoue avec vigueur. Les équipiers, perdant l'équilibre, se livrent, dans leur épouvante, à des mouvements désordonnés et aident trop souvent au naufrage de l'embarcation. Quand l'attaque a lieu en eau peu profonde, l'animal, trouvant un point d'appui sur le fond et pouvant ainsi déployer toute sa force, soulève et renverse avec la plus grande facilité un canot avec tout son équipage.

L'embarcation chavirée, il est rare que l'hippopotame s'acharne à poursuivre les hommes qui la montaient. Si quelques Européens ont malheureusement trouvé la mort en de semblables circonstances, le désastre se réduit d'ordinaire à la perte de tout ce que contenait le canot et au désagrément d'un bain froid, dont on ne se préoccuperait guère sans la crainte des crocodiles ; fort heureusement ceux-ci, effarouchés par le tumulte de la bagarre, ne se montrent guère en semblable occurrence.

Les bains forcés sont, du reste, chose assez fréquente à la chasse à l'hippopotame ; parfois, en effet, en eau peu profonde, l'animal, en cherchant à fuir, bouscule et chavire, sans mauvaise intention, l'embarcation qui se trouve sur son passage. Parfois aussi il suffit qu'un hippopotame, au cours de ses ébats, vienne subitement montrer son énorme tête à peu de distance de l'embarcation, pour que les pagayeurs se portent en masse de l'autre côté du canot, que cette bousculade fait chavirer.

* * *

Si le chasseur a la certitude d'avoir bien touché un hippopotame qui a disparu après le coup de feu (et ses pagayeurs pourront le renseigner, car ils entendent parfaitement le choc de la balle sur le crâne de l'animal), il devra attendre patiemment que le cadavre vienne flotter à la surface. C'est là un des grands ennuis de ce genre de chasse ; il faut parfois attendre deux à trois heures avant que l'animal surnage. Lorsque l'hippopotame est tué de bon matin, les aliments dont il s'est gorgé pendant la nuit sont en fermentation très active et les gaz qui s'en dégagent gonflent bientôt la panse et ramènent promptement l'animal à la surface ; c'est là une des raisons pour lesquelles nous recommandons de se mettre en chasse dès l'aurore.

Pour ne pas perdre le produit de la chasse, on établit à demeure, un peu en aval de l'endroit où l'hippopotame a disparu, et d'autant plus loin que l'eau est plus profonde et le courant plus rapide, une embarcation dont l'équipage surveille attentivement les environs pour pouvoir amarrer l'animal dès qu'il surnagera. On le remorque alors jusqu'à la rive ou au banc de sable le plus proche, où les noirs se mettent en devoir de le dépecer.

Bien que la chasse qui leur est faite depuis quelques années doive entraîner à bref délai la diminution du nombre des hippopotames, ces animaux abondent encore au Congo. Dans le Kasai surtout, on les voit couchés en grandes troupes sur les bancs de sable des rives. Les équipages des vapeurs passant à proximité en font souvent un grand carnage. On sait combien nous blâmons ces massacres inutiles.

Girafe.

La girafe existe, paraît-il, dans les limites actuelles de l'État du Congo. Elle a la vue très bonne et se laisse difficilement approcher. Elle passe la nuit à la lisière des bois et on peut l'y surprendre au petit jour. Un cavalier bien monté la rejoint sans grande peine. On la tire au cou ou au défaut de l'épaule.

C'est la carabine express, avec balle expansive, qu'il convient d'employer.

Cette chasse, facile et sans danger, ne présente guère d'intérêt, une fois le charme de la nouveauté passé.

La chair de la girafe est assez bonne; les noirs s'en arrangent à merveille.

Buffle.

Le buffle est l'animal dont la chasse présente le plus de dangers. Tous les chasseurs africains sont d'accord sur ce point. Les indigènes redoutent extrêmement le buffle; dès qu'il est blessé, ils se dispersent et cherchent un refuge. La rencontre d'un buffle isolé, vieux mâle hargneux vivant à l'écart de ses congénères, est plus redoutable que celle d'un troupeau, dont les membres attaquent rarement sans provocation. Le solitaire fond de lui-même sur l'homme qu'il aperçoit. S'il est blessé, sa rage est effrayante. Il transperce de ses cornes le chasseur qu'il peut atteindre, le lance en l'air pour le ressaisir à nouveau, foule aux pieds sa victime et ne l'abandonne qu'après l'avoir mise en lambeaux. Il galope

lourdement, mais avec une grande rapidité, et sait à merveille se détourner brusquement dans sa course; il est donc malaisé d'éviter ses attaques comme celles du rhinocéros, en sautant de côté.

Le bœuf sauvage, qui existe également au Congo, est aussi redoutable que le buffle, sinon davantage encore. Il se rapproche, comme aspect, du bétail domestique du sud de l'Afrique, dont il a les cornes lisses s'élevant en croissant ; c'est ce qui le différencie surtout du buffle, dont les cornes élargies, rapprochées et rugueuses à leur base, forment sur le crâne une sorte de casque protecteur et se dirigent ensuite vers le bas, la pointe seule se recourbant et se redressant vers le haut.

C'est la carabine express à balle expansive qu'il faut employer pour chasser ces animaux. On doit viser le défaut de l'épaule, du côté gauche, de préférence. Si l'animal blessé conserve assez de vigueur pour charger le chasseur, on peut, de près, tirer à la tête, entre les deux yeux, pour atteindre le cerveau et arrêter net la bête. Au surplus, il est d'usage en Afrique de ne point se livrer isolément à la chasse au buffle, et nous recommandons formellement à nos lecteurs de ne point se départir de cette règle. Pour cette chasse dangereuse, il faut être deux au moins et se prêter mutuellement appui, de telle sorte que l'un des chasseurs soit en mesure de tirer en flanc l'animal qui chargerait son compagnon.

On ne doit se hasarder qu'avec les plus grandes précautions à poursuivre un buffle blessé qui aurait pris la fuite, car on est toujours exposé à le voir faire tête brusquement et charger avec furie. Il ne faut approcher de l'animal que lorsqu'on est certain qu'il est bien mort.

Antilopes.

Les antilopes forment en Afrique un genre qui se décompose en de multiples espèces : coudou, canna, gnou, oryx, waterbok ou antilope aquatique, springbok ou antilope sauteuse, klippspringer ou sauteur de rochers, et bien d'autres encore, variant de la taille du cheval à celle du chevreau.

« Toutes ressemblent aux animaux de nos forêts par la manière de se comporter, mais sont plus attentives et plus défiantes encore, parce qu'elles sont constamment en butte aux attaques des lions, des léopards et autres brigands qui savent ramper avec plus de souplesse et de patience que l'homme. Aussi est-il souvent plus facile, surtout pour l'Européen dont les vêtements sont chose nouvelle pour le gibier d'Afrique, de s'en approcher jusqu'à 150 ou 200 mètres à découvert et

sans chercher à se dissimuler, plutôt qu'en rampant parmi les accidents de terrain. La curiosité retient parfois l'antilope à sa place. » (Wismann.)

L'antilope se chasse avec les armes dont nous avons parlé. Pour les plus petites espèces, le fusil de chasse suffit. Dans le tir à balle, c'est le défaut de l'épaule ou le cou qu'il faut viser.

Il est rare que l'antilope revienne sur le chasseur. Quelques espèces cependant, une fois blessées, se défendent avec l'énergie du désespoir, et plus d'un chien a été éventré à coups de cornes.

Quelle que soit l'abondance des antilopes au Congo, nous conseillons, pour assurer la conservation d'un gibier aussi utile au point de vue alimentaire, de ne s'attaquer qu'aux mâles, afin de ne point trop entraver la reproduction. Cette recommandation est facile à suivre, car les sexes présentent d'ordinaire entre eux des différences sensibles que le novice apprend vite à reconnaître même de fort loin. Nous conseillons d'ailleurs d'agir de même à l'égard de tous les animaux qui ne sont pas nuisibles, lorsque la distinction entre les sexes est facile à faire.

Zèbres.

Les zèbres sont abondants dans certaines régions du Congo et fournissent une viande estimée; ils se chassent de la même manière que les antilopes; nous renvoyons donc le lecteur à ce que nous venons de dire de celles-ci.

Carnassiers.

En dehors du souci d'assurer son alimentation et celle de son personnel, le chasseur doit aussi pourvoir à sa défense et détruire les animaux nuisibles.

En tête des carnassiers africains vient le lion, rare au Congo. Sa chasse est évidemment dangereuse. Cependant, une balle express envoyée au défaut de l'épaule et atteignant les organes essentiels, a raison de la vitalité de l'animal.

Le léopard, assez abondant au Congo, y est considéré plutôt comme un voleur de chèvres ou de volailles que comme une bête féroce redoutable. Nous sommes cependant d'avis qu'il ne faut pas pousser trop loin cet optimisme : la disparition de plusieurs sentinelles surprises pendant leur sommeil, a pu être, d'après de sérieux indices, imputée à ces carnassiers, que l'on accuse également du rapt fréquent de négrillons.

Le léopard se tire à balle ; souvent même, une simple décharge de chevrotines suffit à l'abattre.

L'hyène se tire également à ballettes ; ce lâche animal n'est guère redoutable.

Les chiens sauvages, qui vivent en grandes bandes, sont, sinon féroces, du moins fort audacieux. Ils attaquent parfois les troupeaux en marche et le chasseur a souvent à défendre contre leur voracité le gibier qu'il vient d'abattre. Ces chiens ont l'odorat d'une finesse extrême et chassent en meutes avec une remarquable habileté.

Serpents. — Crocodiles.

On tire rarement les serpents ; on les assomme à coups de bâton lorsqu'on les rencontre. Le boa seul a parfois les honneurs d'une charge de plombs, qui suffit à le tuer.

Quant aux crocodiles, nous recommandons de ne jamais négliger l'occasion de les détruire. Dans l'eau, ils sont redoutables pour l'homme ; les femmes et les enfants allant puiser de l'eau à la rivière sont fréquemment la proie de ces hideux animaux. Les écailles de ceux-ci ont une réputation d'impénétrabilité qui est surfaite. Les balles de nos armes modernes en ont aisément raison ; pour les jeunes, le plomb même suffit.

Lorsqu'en marche on suit un cours d'eau, que l'on surveille les bords avec attention ; on apprendra bientôt, aidé au début par les indications des noirs, à distinguer les jeunes crocodiles flottant presque à fleur d'eau près des rives. Souvent aussi on les voit endormis sur les bancs de sable. Si l'on n'est pas à court de munitions, qu'on n'hésite jamais à faire feu.

Nous recommandons aussi à nos lecteurs de détruire, chaque fois qu'ils en auront l'occasion, les œufs de crocodile, que l'on trouve sur les bancs de sable au bord des rivières.

Nous ne comptons pas consacrer à la pêche un chapitre de notre manuel. Les cours d'eau au Congo sont cependant peuplés d'excellents poissons qui entrent pour une part considérable dans l'alimentation de l'homme.

Mais le soin de les capturer peut être laissé aux indigènes, qui ont une connaissance approfondie de leurs mœurs et ont su se fabriquer des engins de pêche, grossiers sans doute, mais fort efficaces et parfaitement suffisants. Nous conseillerons seulement aux blancs résidant en Afrique d'observer les procédés employés par ces sauvages pêcheurs, afin de se mettre à même de se passer de leurs services en cas de besoin et de les remplacer s'ils venaient à se mettre en grève. On trouvera même avantage, nous l'avons dit, à former dans certaines stations des équipes spéciales de pêcheurs au service du poste et chargées de l'alimenter de poisson.

Élevage.

Les ressources que fournit la chasse sont certes précieuses et variées, mais souvent trop précaires. Le gibier ne tarde pas à se faire rare dans les environs immédiats des établissements créés par les blancs. Aussi l'un des premiers devoirs du chef de station est-il d'assurer à son personnel, grâce à l'élevage, une alimentation saine et fortifiante, facteur essentiel de la santé du blanc dans les contrées équatoriales. En multipliant en Afrique les animaux domestiques, de façon à pourvoir les stations de viande fraîche, de lait et d'œufs en abondance, on fera faire un pas immense à la colonisation du pays. On y créera en même temps une source importante de richesses futures, car l'élevage est certainement destiné à prendre au Congo une extension considérable et à devenir une exploitation fructueuse. Mais ne nous occupons actuellement que du premier résultat. Les éléments nécessaires pour l'atteindre existent au Congo. Nous allons indiquer brièvement, en passant en revue les principales espèces d'animaux, les moyens à mettre en œuvre pour les multiplier et les utiliser..

BOEUFS.

Le bœuf se rencontre sur toutes les frontières de l'État Indépendant. Il abonde au sud de la province d'Angola, où le commerce du gros bétail fait la richesse de la contrée. Au nord, les Dinkas dans le Bahr-el-Ghazal, les Latukas dans l'Équatoria possèdent de nombreux troupeaux. A l'est du Tanganika, les tribus de l'Ugogo, du Laragué, s'adonnent avec succès à l'élevage; enfin, sur la côte occidentale, Djella-Coffee et Sierra-Leone possèdent des races de bœufs bien spéciales.

Chose surprenante, le bétail, si abondant aux frontières de l'État, fait souvent défaut dans l'intérieur de ses vastes territoires, sans que son absence puisse s'expliquer par la différence des conditions climatériques. Son introduction, en effet, n'y présente pas de grandes diffi-

cultés. Grâce aux efforts couronnés de succès de l'État et des sociétés commerciales, l'élevage du bœuf a déjà pris une grande extension dans le Kasai et à Mateba. Depuis 1896, il se développe à Nouvelle-Anvers.

Le bétail que l'on trouve dans l'Afrique équatoriale n'appartient pas à une race unique ayant des origines certaines et des caractères fixés. Il est le produit de nombreux croisements dans lesquels la race ibérique et la race hollandaise ont joué le principal rôle. L'influence d'une race indigène paraît également s'être fait sentir dans sa formation.

Ce bétail présente les caractères généraux suivants : taille moyenne : 1m20 à 1m45 au garrot, tête assez forte, cornes parfois absentes, généralement longues et effilées, cou fort, court, avec fanon très développé chez le mâle, poitrine profonde, membres robustes. La robe est de nuances très variables ; toutes les teintes s'y retrouvent et leur distribution est fort irrégulière. Comme en toute contrée, la nature du sol influe sur la conformation et sur les aptitudes des bestiaux. Le bétail des montagnes se différencie assez nettement de celui des plaines. Le premier est de très petite taille, a les cornes courtes et effilées et donne peu de lait. Le second est beaucoup plus fort, a les cornes très longues et est susceptible de fournir du lait en quantité plus considérable.

Aptitudes générales.

Les qualités propres à ce bétail congolais sont la sobriété et la rusticité, résultat de la nécessité où se sont trouvés pendant maintes générations ces animaux, privés de soins, de pourvoir à leur nourriture et de se contenter d'herbages souvent fort médiocres. Mais le développement de ces qualités à nui à celui des aptitudes que nous considérons, en Europe, comme d'importance capitale.

Production du lait. — Comme la plupart des races des régions tropicales, la race bovine de l'Angola a peu d'aptitude à la production laitière. La vache fournit un lait de bonne qualité, mais peu abondant et ne dépassant guère la quantité nécessaire à l'alimentation du veau.

On pourrait tenter d'améliorer à ce point de vue le bétail congolais par l'introduction du sang d'une race reconnue laitière, employer, par exemple, des taureaux de Madère à la reproduction. Mais nous sommes convaincu qu'il suffirait déjà, pour augmenter la sécrétion du lait chez les vaches de l'Angola, de leur donner une partie des soins que l'on prodigue au bétail en Europe, et tout d'abord de les bien nourrir, de les traire convenablement et de ne point laisser teter les veaux.

Il faudrait d'abord choisir avec soin les pâturages où l'on place les vaches mères, éviter les bas-fonds, souvent trop humides, et rechercher les terrains sis à mi-pente, secs, mais pouvant être irrigués au besoin. Bientôt, sans doute, ces pâturages pourront être améliorés par l'introduction de plantes fourragères donnant un produit riche, comme, par exemple, le trèfle d'Égypte (*trifolium alexandrinum*), qui croît sous les Tropiques.

La vache devra être traite, mais il faut éviter absolument d'employer la violence et arriver à apprivoiser suffisamment le bétail pour qu'il perde toute crainte de l'homme. Le procédé actuellement employé pour traire ces bêtes à demi-sauvages est des plus primitif. A l'aide d'une gaule, on passe des nœuds coulants autour des cornes et de l'un des membres postérieurs de la vache et on la maintient solidement pour pouvoir la traire. Ainsi traitée, la vache épouvantée retient son lait. Il faut, au contraire, l'habituer doucement à la présence et aux soins de l'homme. On devra, en vue d'obtenir ce résultat, attacher les vaches tous les soirs pendant quelque temps et leur donner quelques friandises, jeunes tiges de maïs, carottes de manioc coupées en tranches, bouillies pendant quelque temps et saupoudrées d'un peu de sel indigène, ou pierres salées qu'elles lèchent avec passion. Au bout de quelques jours, elles se rendront d'elles-mêmes à l'endroit où on les attache et se laisseront parfaitement approcher. De là à les attacher pour la nuit, il n'y a qu'un pas. On pourra les traire alors le matin; familiarisées avec le contact et les soins de l'homme, elles le laisseront faire sans crainte et sans résistance. La traite devra être pratiquée *à fond*; on y procédera, autant que possible, en un lieu abrité et tranquille; si les mouches sont nombreuses et gênantes, on brûlera, pendant l'opération, de l'herbe verte, dont la fumée les écarte. On pourra aussi profiter de la traite pour donner aux vaches quelques soins de propreté. Un coup d'étrille administré chaque jour fait disparaître les parasites, stimule les fonctions de la peau et produit sur la santé de l'animal un effet des plus favorables dont se ressent, naturellement, la production du lait.

Le veau devra être séparé de sa mère quelques jours après sa naissance. On devra, dès son tout jeune âge, l'habituer à l'homme et le rendre familier. On le nourrira avec le lait de la mère dont une partie suffira à l'alimenter, lorsque la sécrétion se sera développée sous l'influence des soins que nous préconisons. A trois mois, on pourra le mettre au pâturage en lui donnant chaque jour une certaine quantité de lait coupé d'eau. On pourra améliorer son alimentation en ajoutant à sa nourriture liquide de la farine de maïs ou de sorgho. A six mois, il est en état de se tirer d'affaire.

Production de la viande. — La viande produite par les races bovines des pays tropicaux présente, en général, peu de dépôts de graisse. Les bœufs de l'Angola et du Benguela ne font pas exception à cette règle. On ne peut cependant leur dénier quelque propension à l'engraissement. Pendant la saison des pluies, ils acquièrent un certain embonpoint, et ceux qui paissent dans les pâturages améliorés tels que ceux de l'île de Mateba, arrivent à donner, en viande, 50 % du poids vivant. Cette viande est tendre et savoureuse et présente des dépôts de graisse que l'on ne rencontre jamais chez les bêtes importées de l'Angola, où elles ont vécu dans la brousse. Cette propension à l'engraissement se développera naturellement par les soins que l'on donnera aux bêtes, par la castration surtout.

Nous conseillons, en effet, de châtrer tous les jeunes mâles en ne conservant pour la reproduction que les plus beaux d'entre eux. La castration doit s'opérer aussitôt que possible, c'est-à-dire dès que les testicules de l'animal sont descendus dans la bourse, ce qui se produit d'ordinaire vers l'âge de six mois. Voici comment doit se pratiquer cette opération, qui est fort simple. On couche l'animal sur le dos; on saisit à pleine main le sac scrotal et l'on pratique, au moyen d'un bistouri ou d'un simple couteau bien affilé, une double incision sur les côtés de la ligne médiane. Il ne faut pas craindre d'inciser largement et profondément; le testicule devant être enlevé, peu importe qu'il soit entamé; l'on acquerra, au contraire, de la sorte, une certitude que l'on n'enlève pas à sa place quelque membrane, car sa coupe granuleuse est bien caractéristique; extérieurement, il a une forme ovale, une coloration grisâtre et il est sillonné de vaisseaux sanguins. Lorsque le testicule fera hernie hors de l'incision, on coupera, au-dessus de son extrémité supérieure, le ligament qui le retient. L'hémorragie qui surviendra ne tardera pas à s'arrêter, et il suffira de laver chaque jour la plaie à l'eau phéniquée pour qu'elle se cicatrise promptement (1). Les patients seront mis à la diète pendant vingt-quatre heures et attachés sous un abri. Il faudra les attacher haut et court pour les empêcher de se coucher et de frotter la blessure contre le sol.

Les vaches stériles et les bœufs devront être soumis à l'engraissement avant d'être abattus. On les parque à part dans une prairie peu étendue et on leur y donne, outre la pâture, de la farine de maïs ou de sorgho

(1) L'opération serait moins simple et pourrait amener de graves complications si elle devait être pratiquée, par un procédé aussi rudimentaire, sur des animaux adultes. Mieux vaut laisser ceux-ci tels qu'ils sont et les écarter du troupeau en les employant à des travaux divers ou en les dressant à la selle.

non blutée et des patates douces. Une distribution quotidienne de sel augmente sensiblement leur appétit.

Production du travail. — La structure anatomique du bœuf de l'Angola est celle d'un animal propre à la marche et au travail.

Le taureau rend, en effet, de précieux services comme bête de selle. Il a sur le cheval l'avantage d'être beaucoup plus rustique, de nécessiter moins de soins et de trouver sa nourriture à l'étape, dans la brousse, sans qu'il soit nécessaire de s'en occuper et de transporter avec soi du fourrage. Il a le pied sûr, est fort adroit, descend et gravit des pentes escarpées, franchit avec aisance des troncs d'arbres couchés en travers du sentier qu'il suit, et est suffisamment vigoureux pour avoir raison des lianes qui lui barrent la route sous bois. Son pas équivaut à peu près, comme vitesse, à celui de l'homme: il trotte facilement et galope sans effort pendant trois ou quatre minutes. Il nage à merveille et passe sans hésitation les marais et les rivières; il suffit de le desseller et de le pousser vers l'eau; si le courant est fort rapide, ou le fleuve très large, on peut l'aider en le précédant en pirogue et en le soutenant au moyen d'une corde qui, d'abord passée derrière les cornes, vient ensuite enserrer l'extrémité inférieure de la tête à la façon du licol, afin de maintenir les naseaux et la bouche hors de l'eau. Il faudra éviter de soutenir l'animal par les cornes, parce que le muffle s'abaisserait alors et plongerait dans l'eau.

Le dressage du taureau à la selle s'opère en quelques jours. A l'aide d'une gaule et d'une corde à nœud coulant, on saisit l'animal par les cornes et par l'un des membres postérieurs; on lui perce la cloison séparant les naseaux et l'on y passe un anneau de fer. Si l'on a affaire à un sujet adulte, l'opération n'est pas toujours aisée. Voici un procédé auquel on peut alors avoir recours :

« Se servir d'une corde de 10 à 12 mètres de longueur. Un nœud coulant, préparé à l'une des extrémités, enserre la base des cornes, puis la corde est dirigée sur le bord dorsal de l'encolure jusqu'au tiers postérieur de celle-ci, où on l'enlace. Un deuxième enlacement est pratiqué derrière les épaules, un troisième au niveau du flanc. Le bout de la corde est dirigé en arrière le long de la colonne vertébrale, du côté droit de la queue, si l'on veut coucher la bête à gauche, et vice versa. Deux aides tirent sur la corde. En quelques secondes l'animal se couche (1). »

Nous ajouterons qu'étant donnée l'indocilité habituelle des bœufs

(1) Cadiot et Almy, *Thérapeutique chirurgicale*, t. I, p. 25.

congolais, nous conseillons de fixer aux cornes une première corde au moyen de laquelle on attachera l'animal à un pieu ou à un arbre et on lui maintiendra la tête basse Le taureau une fois bouclé (muni de son anneau de fer), on l'attache à un arbre et on le laisse à jeun pendant trois ou quatre jours. On le monte alors en ayant soin de le faire maintenir par quelques hommes au moyen de cordes attachées à l'anneau nasal et aux jambes de derrière. Si l'animal ne regimbe pas trop, on le récompense en lui donnant quelque nourriture, et au bout de peu de jours, il se montre docile et se laisse conduire.

Il serait, nous semble-t-il, à désirer que l'on fît subir ce dressage au plus grand nombre possible de taureaux, alors même que l'on ne compterait pas les employer tous comme montures, pour les habituer à l'homme et les rendre dociles et maniables.

Le taureau s'attelle également. On sait quels services rendent ces attelages dans tout le sud de l'Afrique, chez les Boers et dans les colonies du Cap surtout. Les énormes chariots en usage dans ces pays sont traînés par douze à vingt bœufs attelés par paires, en colonne, au moyen de jougs en bois appliqués au garrot, fort proéminent chez ces races de marcheurs. Sous peu, les taureaux d'attelage pourront rendre de précieux services dans les plantations congolaises.

Les taureaux sont généralement employés au Congo, de préférence aux bœufs car, dans les régions tropicales, la castration enlève à l'animal qui y est soumis une grande partie de son énergie ; mais ils présentent l'inconvénient d'être souvent peu maniables, et d'être parfois attaqués par leurs congénères jaloux. Nous sommes d'avis que l'emploi de bœufs convenablement nourris donnerait d'excellents résultats.

Reproduction.

Actuellement, le bétail s'accouple au hasard et se reproduit naturellement, sans intervention de la part de l'homme. On ne s'en trouve pas mal, assure-t-on ; à partir d'un an et demi, les vaches bien portantes donnent un veau tous les ans à peu près et les pertes ne sont pas trop fréquentes. Les vaches mettent bas tant bien que mal au corral ou au pâturage ; dans ce dernier cas, un homme prend le veau sur ses épaules et le porte au corral. La parturition est généralement facile, mais le veau naissant au corral risque d'être piétiné par le troupeau ; s'il voit le jour au dehors, il est parfois victime des intempéries. S'il grandit en liberté, il devient sauvage, difficile à conduire et à dresser, et l'on a grand'peine à lui donner les soins nécessaires.

Ce mode d'élevage est, selon nous, des plus critiquable et admissible seulement, comme pis-aller, dans les contrées où la main-d'œuvre est chère et les capitaux rares, ce qui n'est point le cas au Congo. Si l'on se trouve, en certains points, obligé de se contenter de pareil système, du moins doit-on s'efforcer d'en atténuer les inconvénients.

Les accouplements s'opérant au hasard doivent exercer la plus funeste influence sur la qualité du bétail. Les taureaux petits et mal conformés devraient être rigoureusement écartés de la reproduction. Nous conseillons d'opérer parmi les mâles une sélection attentive et de ne conserver, comme reproducteurs, en dehors de ceux destinés au travail, que les plus vigoureux et les plus beaux d'entre eux à raison d'un par trente vaches environ. Les autres devraient être châtrés, puis engraissés et servir à la nourriture du personnel blanc de la station. Cette réduction du nombre des mâles produira les meilleurs résultats; les combats entre les taureaux deviendront plus rares, les vaches ne seront pas harcelées à tout moment; la reproduction s'opérera avec plus de calme et dans de meilleures conditions, presque toutes les vaches porteront régulièrement; enfin, les produits se ressentiront heureusement de la sélection opérée parmi les reproducteurs mâles.

Partout où ce ne sera pas impossible, c'est l'élevage à l'étable qu'il faudra pratiquer. Les taureaux destinés à la reproduction ne seront jamais laissés en liberté. Lorsqu'une vache sera en folie, on la fera saillir par celui des taureaux qui par sa taille, son âge, son origine, etc., lui conviendra le mieux. On établira un stud-book afin de connaître l'ascendance des reproducteurs et de pouvoir éviter les accouplements consanguins répétés.

Les vaches en état de gestation avancée devront être placées dans un pâturage séparé; les veaux seront également parqués à part.

Pâturages.

Le bétail se nourrit exclusivement, au Congo, de l'herbe qui pousse dans les terrains vierges de culture. Les pâturages existent partout; ils abondent dans les vallées et se rencontrent également dans la brousse, mais ils peuvent et doivent recevoir sous tous les rapports de notables améliorations, dont la plupart se produiront d'ailleurs graduellement par le fait de la présence du bétail. En effet, les graminées qui composent les pâturages prennent souvent des proportions énormes, deviennent coriaces et impropres à la nourriture des bestiaux. Broutée par ceux-ci pendant sa croissance, cette végétation luxuriante émet de

multiples rejets, et ces jeunes pousses tendres finissent par présenter de grandes analogies avec l'herbe de nos prairies d'Europe.

Pour former un pâturage, il faut faire choix d'un terrain qui ne soit ni trop élevé, ni trop bas, et puisse être irrigué au besoin, l'entourer d'une clôture analogue à celles employées en Belgique et le diviser en une succession de parcs séparés.

Dès le commencement de la saison des pluies, l'herbe commence à pousser. On mettra alors le troupeau dans l'un des parcs et l'on attendra qu'il en ait complètement tondu l'herbe pour le faire passer dans le suivant. On continuera de la sorte, en établissant un roulement qui permettra à l'herbe de repousser avant que le troupeau revienne à son point de départ. La végétation, ainsi broutée périodiquement, ne pourra atteindre des dimensions exagérées ; au bout de trois ans, on aura complètement modifié le pâturage, à tel point que l'herbe laissée à elle-même n'y dépassera plus 1m50 de hauteur. Pour peu que le terrain puisse être irrigué pendant la saison sèche, l'on arrivera à obtenir un pâturage permanent, dans lequel on pourra planter quelques arbres choisis de façon à fournir plus tard un rapport tout en servant à donner de l'ombre au bétail. Citons, par exemple, le muscadier (*myristica fragrans*, Houtt) et le manguier (*mangifera indica*).

Au début, on devra mesurer le terrain livré au troupeau sur le pied d'un hectare par tête de bétail. Il sera aisé de voir, plus tard, s'il est nécessaire d'augmenter ou de restreindre cette proportion. Nous sommes d'avis qu'il faut éviter d'agglomérer le bétail en trop grands troupeaux. Il vaut mieux le fractionner en plusieurs bandes. Une soixantaine de têtes constituent un maximum qu'il ne faut pas dépasser ; au surplus, comme nous l'avons dit, les vaches pleines, les veaux doivent être parqués dans des pâturages séparés.

Le bétail doit passer à la pâture la plus grande partie de sa journée, pour rentrer le soir au corral ou à l'étable, d'où on ne le laissera sortir, le matin, que lorsque la rosée se sera à peu près évaporée. Si le pâturage n'offre point d'ombrages, il serait bon de faire rentrer les bestiaux pendant les heures chaudes du milieu du jour, car ils souffrent d'un repos pris en plein soleil.

On devra prendre soin de conduire invariablement le bétail à l'abreuvoir, à midi et le soir, avant de le faire rentrer ; on ferait bien de l'y mener également le matin, mais seulement après qu'il aura déjà pâturé pendant une demi-heure au moins. Si l'on a lieu de craindre que les rivières environnantes ne soient peuplées de crocodiles, il sera facile d'installer un réservoir alimenté par un canal qui y amènera l'eau de la source la plus voisine.

La garde des bestiaux devrait être confiée, de préférence, à des noirs appartenant à des peuples pasteurs, qui ont l'habitude et l'amour du bétail et préviennent bien des déboires par leurs soins éclairés.

Installations.

Nous conseillons l'établissement d'une série de parcs délimités par des haies en ronces artificielles ; les palissades en bois ne durent guère ; les pieux qui les composent ne tardent pas à s'arracher, à pourrir ou à être dévorés par les insectes. Si l'on doit, faute d'autres matériaux, recourir à l'emploi du bois, que l'on se serve de rondins non dépouillés de leur écorce, et qui, ainsi plantés en terre, soient susceptibles d'y émettre des racines et d'y reprendre vie.

Chaque enclos ou kraal devra être pourvu d'un hangar-abri. Les murs en seront construits en rondins enfoncés côte à côte dans le sol ; le sol sera recouvert d'une plate-forme pavée établie en pente : le toit, recouvert de paille, devra dépasser sensiblement les supports et être placé assez haut pour que le bétail ne puisse le détruire. La porte sera établie du côté opposé aux vents régnants de la contrée. Du côté d'où soufflent habituellement les tornades, on édifiera un petit mur en pierres ou en briques qui, construit à la hauteur de $1^{m},30$, suffira à abriter les animaux contre la tempête. Le bétail pourra, à son choix, passer les nuits à la belle étoile, dans l'enclos, ou s'abriter sous le hangar pendant les nuits froides et les orages.

Mieux vaudra encore, cependant, construire une véritable étable où chaque vache serait attachée pour la nuit ; la proportion de 2 mètres carrés par tête de bétail devrait être dépassée pour ce local. On y fixerait profondément et solidement en terre des pieux en nombre égal à celui des vaches que l'étable serait destinée à abriter et à chacun desquels serait fixé un anneau où passerait la chaîne d'attache. Des crèches en maçonnerie y seraient établies. Les vaches devraient y trouver le soir, à leur rentrée, une ration de racines de manioc, de tiges fraîches de maïs ou de sorgho, ou de toute autre friandise. On ne manque point au Congo d'herbes pouvant remplacer la paille et fournir des litières qui constitueraient un excellent engrais.

Un compartiment spécial devra être réservé aux veaux.

Les animaux habitués, dès leur jeune âge, à rentrer tous les soirs à l'étable, à y être attachés, nourris, pansés de temps en temps, seront plus doux et plus maniables, leur dressage sera plus aisé et, en cas de maladie, ils pourront recevoir des soins plus efficaces.

Maladies.

Les maladies observées jusqu'ici parmi le bétail au Congo sont peu nombreuses. La mortalité y est moindre qu'en Europe.

Nous conseillons vivement de n'introduire qu'avec la plus grande circonspection dans une station d'élevage, du bétail importé, et de soumettre les nouveaux venus à une quarantaine prolongée dans des installations isolées avant de les mêler aux troupeaux que l'on possède.

Jusqu'ici, heureusement, les maladies contagieuses ne se sont guère propagées au Congo. En 1889, une sorte de morve s'est déclarée parmi le bétail du Kasai, mais quelques précautions ont empêché le mal de s'étendre et en ont eu promptement raison.

La pleuropneumonie contagieuse n'a point encore exercé au Congo de sérieux ravages.

Voici les symptômes de cette terrible maladie : respiration difficile, oppressée; à la percussion, on constate de l'infiltration du poumon, à l'auscultation, des bruits anormaux dans la poitrine; faiblesse générale, tremblement de l'avant-main; muqueuse buccale congestionnée, ainsi que la muqueuse pituitaire; et comme dernier caractère, difficulté de marche provenant de ce que le siège de la maladie est sous l'épaule.

Lorsque l'on croit constater l'apparition de ces symptômes, on ne peut, en l'absence d'un vétérinaire, qu'isoler l'animal suspect en éloignant le reste du troupeau des lieux que le malade a peut-être déjà infectés. Si les symptômes s'accusent et si la maladie se déclare, il faut abattre sur-le-champ les animaux atteints, les enfouir à l'écart et livrer aux flammes les installations contaminées.

De toutes les maladies qui atteignent le bétail de l'Afrique du Sud, la plus terrible est la peste bovine qui, dans les dernières années, causa des pertes immenses dans la colonie du Cap, le Basutoland, le Natal, l'Orange et le Transvaal. (Le Bechuanaland britannique perdit à lui seul 1,250,000 bovidés.)

Le début de cette maladie n'est pas assez caractéristique pour promettre aux personnes non initiées de la reconnaître immédiatement; elle évolue, du reste, rapidement et en moins de dix jours, quatre à sept généralement, elle a amené la mort du sujet. Exceptionnellement, elle se termine par la guérison.

Vers le troisième jour de la maladie, le sujet atteint « est dans un état de stupeur profonde. Des larmes mêlées à une sécrétion muco-

purulente, tracent des sillons sur la face ; le mufle est sec et fendillé ; l'air expiré devient fétide ; un jetage épais, jaunâtre, s'écoule des naseaux. De la bouche s'échappe une bave abondante, d'odeur fétide, striée de sang ou mêlée de grumeaux jaunâtres. Les muqueuses sont gravement altérées ; la muqueuse nasale, infiltrée, marbrée de taches foncées ou anémiée dans toute son étendue, est recouverte d'un exsudat purulent. La bouche exhale une odeur infecte ; la muqueuse est parsemée, au niveau des lèvres, des gencives et des joues, d'érosions irrégulières dues à une desquamation épithéliale... une diarrhée intense s'établit ; les matières rejetées répandent une odeur d'une fétidité spéciale ; colorées en brun jaunâtre par du sang mélangé, elles s'écoulent presque continuellement et l'anus reste béant ; la muqueuse du rectum, œdématiée et enflammée, apparaît sous la forme d'un bourrelet hernié. L'amaigrissement progresse très vite, le malade épuisé reste étendu et succombe rapidement (1). »

Etant donnée la gravité de l'affection, l'on comprendra qu'il est d'une importance capitale de la diagnostiquer le plus rapidement possible. Il est malheureusement très difficile de reconnaître un premier cas de peste bovine en l'absence de toute cause de suspicion (provenance des animaux atteints, proximité d'une région envahie...). Dans un milieu infecté, au contraire, le diagnostic ne présente pas de difficulté, l'élévation de la température coïncidant avec des troubles généraux graves, à évolution rapide, doit suffire à faire soupçonner l'éclosion de la maladie.

« Dans les régions infectées, on doit surveiller étroitement les animaux et prendre leur température matin et soir ; une augmentation supérieure à 1° — 1°,5 fera considérer l'animal comme suspect, même en l'absence de tout autre symptôme. »

La peste bovine est une maladie essentiellement contagieuse et sa transmission s'opère avec la plus grande facilité par tous les moyens possibles. La cohabitation, même très courte, la souillure des locaux, de la litière, du sol, des pâturages, du fumier, de l'eau de boisson, suffisent à la déterminer ; les chiens, les rats qui ont pu se souiller de germes infectieux, soit dans les écuries, soit aux endroits où l'on a transporté les cadavres, sont également des agents de propagation du mal, de même que le personnel chargé de soigner les animaux s'il n'observe pas une propreté rigoureuse. Enfin, les ixodes ou tiques, dont nous parlerons plus loin, paraissent devoir également transmettre l'affection des animaux atteints aux animaux sains, dont ils sucent le sang tour à tour.

(1) Nocard et Leclainche, *Maladies microbiennes des animaux*.

Divers animaux sauvages, tels que le buffle et certaines antilopes, susceptibles de contracter la peste bovine, peuvent en transporter au loin les germes et faire ainsi pénétrer la contagion dans des milieux jusque-là indemnes.

Les nombreux traitements de cette redoutable affection qui ont été préconisés jadis ont échoué, et la sérothérapie a seule permis d'atténuer les pertes immenses qu'occasionne la peste bovine. Mais c'est là un traitement spécial qui ne peut être employé que par des personnes compétentes.

Quant aux mesures prophylactiques, elles font le sujet d'une circulaire du Gouverneur général de l'État Indépendant du Congo, en date du 6 novembre 1899, à laquelle nous renvoyons.

Ajoutons, pour terminer, que tous les cadavres des animaux atteints et tous les objets qui ont été en contact avec ces derniers, doivent être au plus tôt livrés aux flammes; car, même enfouis, les cadavres et le fumier des victimes conservent plusieurs mois leur virulence.

La destruction par le feu devrait également, pour bien faire, être appliquée aux locaux contaminés.

Les cadavres enfouis conservent leur virulence pendant près de deux mois, le fumier également; quant aux locaux, au Congo ils ne sont généralement pas d'un coût si élevé qu'on ne puisse éventuellement prendre la mesure radicale de les supprimer en les livrant aux flammes.

La pneumonie simple est assez rare: mais des bronchites se déclarent parfois, par suite de la fraîcheur des nuits; il est donc bon de rentrer tous les soirs le bétail dans un hangar couvert.

L'indigestion chronique se constate fréquemment dans les régions où la saison sèche est longue et où, par suite, la végétation devient dure et coriace. Elle s'accuse par un état de maigreur excessive. On la combat en distribuant aux sujets affectés des racines de manioc, des tiges fraîches de maïs et même des breuvages excitants alcoolisés.

L'entonnement ou météorisation se déclare parfois pendant la saison sèche. On a remarqué que cette affection atteint rarement le bétail lorsqu'il est retenu à l'étable jusqu'à ce que la rosée du matin se soit évaporée. L'entonnement se trahit par l'excessif gonflement du ventre et la difficulté de respiration. Pris à ses débuts, il cède à l'application de frictions sur l'abdomen et de lavements, ou à l'absorption, deux fois répétée au besoin, de 15 grammes d'ammoniaque dilués dans un demi-litre d'eau. S'il se développe et menace d'entraîner l'asphyxie, il faut

recourir à la ponction du rumen. Cette ponction se pratique du côté gauche, entre la dernière côte et la hanche, dans la partie qui fait saillie entre ces deux points de repère. Elle s'opère au moyen d'un trocart, dont on laisse provisoirement le mandrin dans la blessure. A défaut de trocart, on peut se servir d'un simple canif ou couteau pointu et bien affilé, que l'on enfonce dans le flanc de manière à y pratiquer une incision large de 3 à 4 centimètres; on l'implante une deuxième fois au centre de la première incision et perpendiculairement à la direction de celle-ci.

Le bétail peut être atteint de boiteries ou de toutes sortes de traumatismes. En cas de fracture ou de luxation, mieux vaut ne pas chercher à obtenir une guérion improbable, et abattre immédiatement l'animal blessé pour le faire servir à la consommation. Les plaies ne sont dangereuses que pour autant qu'elles soient profondes; il faut éviter qu'il s'y forme, en contre-bas de l'orifice, un cul-de-sac où s'accumulerait le pus, et, si le cas se produisait, débrider largement en pratiquant une incision. Quelques soins de propreté, surtout des lavages à l'eau antiseptisée, suffiront à amener la guérison. Si les insectes s'y amassent, on peut les écarter au moyen d'une application de goudron ou d'huile de palme.

Les ravages que produisent, parmi le bétail, les piqûres de la tsétsé peuvent être assimilés aux maladies. Nous croyons devoir donner quelques indications sur cet insecte, bien que sa présence sur les territoires de l'État ne paraisse pas certaine : « Un peu plus grande que la mouche domestique, la tsétsé se reconnaît à sa trompe grêle, deux fois aussi longue que sa tête, à son thorax châtain parcouru par quatre raies noires longitudinales, enfin à son abdomen blanc jaunâtre, formé de cinq segments dont les quatre derniers portent de larges taches noires interrompues sur la ligne médiane. Les ailes sont un peu enfumées. » (Raillet.)

La tsétsé attaque le bœuf, le cheval, l'ane et le mouton, mais épargne la chèvre. Elle se précipite sur sa victime avec la rapidité d'une flèche et la pique généralement sous le ventre, de préférence, croit-on, aux parties génitales chez le mâle, au pis chez la femelle. Ces piqûres entraînent infailliblement la mort, soit rapidement, soit au bout d'un mois ou deux. On ne possède encore aucune donnée précise sur le mode d'action du venin de la tsétsé.

L'ixode, vulgairement appelé, en Europe, tique ou tiquet, est un insecte qui se fixe sur les bestiaux dont il suce le sang et finit, lorsqu'il

est en nombre, par leur faire subir des saignées suffisantes pour les affaiblir sensiblement et mettre en danger la vie des jeunes sujets. Tout propriétaire de chiens a trouvé des tiques sur eux au retour de quelque course dans les bois et a maudi ces insectes tenaces et sanguinaires. L'ixode mâle diffère absolument de la femelle ; son corps, long de deux millimètres et demi sur un et demi de large, est rétréci dans sa partie antérieure et d'une coloration brun jaunâtre uniforme. La femelle, à jeun, a le corps aplati, ovale, de couleur jaunâtre, long de quatre millimètres et large de trois ; fécondée ou repue, elle ressemble à une graine de ricin, de teinte plombée, et mesure dix à treize millimètres de long sur six à neuf de large. Les tiques se tiennent dans les herbes et les broussailles ; lorsqu'un animal passe à leur portée, elles pénètrent dans ses poils, gagnent la peau, y enfoncent leur rostre et se gorgent de sang. Chez les peuples pasteurs de l'Afrique, l'examen quotidien des bestiaux et l'enlèvement des tiques rentrent dans la besogne courante. Un fréquent pansage à l'étrille est fort à recommander. On peut également imbiber d'un peu d'huile phéniquée les parties du corps des bœufs où les tiques se fixent en plus grand nombre, notamment l'intérieur des oreilles, les naseaux et l'anus. Les bestiaux trouvent un utile auxiliaire dans un oiseau, le pique-bœuf d'Afrique, sorte de petit héron blanc, qui se perche sur leur dos et les débarrasse adroitement de leurs parasites, dont il se nourrit. Les bœufs apprennent bien vite à le reconnaître pour un bienfaiteur et à lui permettre toutes les familiarités. Un arrêté du Gouverneur général du Congo fait défense de tuer ces utiles oiseaux, et chacun doit veiller à faire respecter cette sage mesure.

Le bœuf est parfois le véhicule du tænia inerme, ou ver solitaire qui se développe chez l'homme. Nous devons donc recommander à nos lecteurs de ne point faire abus du beefsteak américain, qui se mange cru.

CHEVAUX.

Les considérations dans lesquelles nous sommes entrés au sujet de l'élevage du bœuf sont, pour la plupart, applicables au cheval dont quelques spécimens venant des contrées du Nord ont été amenés dans l'Etat du Congo.

Il n'est pas question pour le moment d'organiser en grand l'élevage du cheval au Congo, mais les sujets existants constituent une souche qu'il importe de conserver et de faire reproduire en cherchant à augmenter ses qualités. C'est là sans aucun doute une œuvre de longue

durée, qui ne peut donner des résultats immédiatement appréciables ni rémunérer pour le moment des soins que l'on y apporte; mais elle peut avoir pour l'avenir une importance énorme.

Les résultats que l'on doit chercher à atteindre sont : augmenter la taille et le volume; conserver de bons aplombs et de bonnes allures; donner de la distinction.

Le nombre de chevaux dont on dispose aujourd'hui est trop restreint pour qu'on puisse songer à faire un choix de reproducteurs mâles et femelles pour constituer une sorte de haras; force est donc de livrer à la reproduction toutes les femelles. Mais parmi les étalons on choisira celui qui a le plus de qualités, et c'est à lui que l'on réservera la saillie des juments.

Nous ne conseillerons pas, comme nous l'avons fait pour le bœuf, de châtrer les jeunes mâles qu'il y aurait en trop, cette opération prend chez le cheval un caractère de gravité tel qu'il serait dangereux de la laisser pratiquer par une personne non initiée. Du reste, il sera relativement facile d'écarter les étalons de la saillie; ils vivent plus que les taureaux sous la surveillance constante de l'homme.

Les locaux que l'on réservera aux chevaux pourront être édifiés comme ceux dont nous avons parlé pour les bœufs, mais ils devront présenter des crèches et des séparations, pour les étalons surtout. Les juments seront placées dans un local à part et l'on construira deux ou trois petites écuries supplémentaires destinées à recevoir les poulinières sur le point de mettre bas et les nourrices suitées de leur poulain.

Dans notre pays, où l'on demande chaque année un poulain aux juments de gros trait, on présente la jument à l'étalon neuf jours après la mise bas; il est rare qu'elle ne l'accepte pas et que l'accouplement ne soit pas fécond. Trois semaines après cette saillie on représente une seconde fois la jument, mais le plus souvent elle se refuse, la fécondation ayant eu lieu.

Les chaleurs se produisent assez fréquemment chez la jument qui n'est pas pleine, mais elles sont d'assez courte durée; il importe donc de surveiller leur apparition afin de ne point perdre l'occasion qui se présente. « C'est généralement vers le printemps que les chaleurs se manifestent. Les juments chatouilleuses, irritables, difficiles à conduire deviennent tout à coup beaucoup plus faciles : elles aiment les caresses. Tout contact d'un animal de la même espèce, le frottement des traits, l'action de l'étrille ou même des éperons, etc., qui, hier encore provoquaient des ruades, leurs procurent actuellement des sensations agréables, qu'elles trahissent en se campant et en levant la queue comme pour recevoir l'étalon, et par les contractions convulsives et spasmo-

diques des lèvres de la vulve qui mettent le clitoris en évidence, ainsi que la coloration rouge de la muqueuse. Ces manifestations sont accompagnées du rejet, espèce d'éjaculation, d'une matière glaireuse filante, quelquefois épaisse, jaunâtre et mêlée d'une certaine quantité d'urine sédimenteuse très odorante ». (Deneubourg.)

La jument porte onze mois environ. On tiendra note de la date de la saillie, afin de pouvoir prendre à temps les mesures que comportent l'état de la poulinière. Ces mesures se borneront à la laisser au repos pendant le dernier mois et à la séparer des autres juments en la mettant dans une écurie spéciale où, sans l'intervention de l'homme, elle donnera naissance à son poulain.

Dès que la jument aura pouliné, on pourra la bouchonner et lui donner un seau d'eau mélangée d'un peu de farine. Il arrive parfois que les juments primipares refusent de laisser teter leur petit; il faudra donc surveiller la mère et, au besoin, la contraindre à se laisser approcher par le poulain.

On pourra sevrer le poulain vers l'âge de 6 mois.

Au Congo et par analogie avec ce qui se passe en Europe dans les centres d'élevage, il serait avantageux de chercher à faire naître les poulains au commencement de la saison des pluies, c'est-à-dire à l'époque des « jeunes herbes » qui assureront aux nourrices une lactation abondante.

Le régime du cheval au Congo diffère nécessairement de celui qui lui est assuré en Belgique, mais son alimentation ne peut être réduite à la seule herbe des pâtures. Il faudra, surtout pour les poulains et les juments pleines ou suitées, leur donner une petite ration de grains : orge, maïs ou sorgho.

Parmi tous les soins que réclament les chevaux, le pansage est un des plus importants; il doit être fait avec minutie.

Les sabots seront aussi l'objet d'une surveillance toute particulière. Lorsque les chevaux sont soumis à un travail régulier, la croissance du sabot est compensée par l'usure qui résulte de la marche, mais lorsque cette usure n'est pas assez forte, le pied devient trop long et le cheval est gêné dans ses aplombs. Pour porter remède à cette situation, nous conseillons de faire usage d'une râpe de maréchal-ferrant, avec laquelle on raccourcira le sabot. On râpera le pied bien à plat en cherchant à conserver à la partie antérieure (pince) le double de la hauteur du talon. On terminera en donnant un coup de râpe sur le pourtour du pied, afin d'éviter les éclats de corne.

Il faut absolument proscrire l'emploi de deux autres instruments, le rogne-pied (morceau de lame de sabre) et le brochoir (marteau) dont les

maréchaux-ferrants se servent pour pratiquer cette opération, car si l'on n'a pas la grande habitude de leur maniement, l'on risque de faire des entailles parfois excessivement graves.

De temps à autre, on graissera les pieds au moyen de l'huile de palme.

Les maladies qui peuvent atteindre les chevaux sous le climat des tropiques sont assez nombreuses, mais nous ne pouvons ici donner la description et le traitement de chacune d'elles. Nous nous bornerons à signaler les mesures à prendre en cas de coliques. Les douleurs que produisent celles-ci se manifestent par des mouvements désordonnés : le cheval gratte le sol, se couche, se roule, refuse toute nourriture. On devra faire immédiatement bouchonner le ventre fortement et sans relâche pendant une heure et plus si c'est nécessaire. On pourra administrer des boissons excitantes telles que des infusions de café, de thé auxquelles on ajoutera environ 100 grammes d'alcool ; on passera des lavements d'eau de savon. On promènera ensuite les animaux au pas afin de les empêcher de se coucher et de se rouler, ce qui pourrait amener de graves complications.

Les blessures du cheval se traitent comme celles de l'homme par l'emploi d'antiseptiques : eau phéniquée à 2 $^1/_2$ °/₀, eau de sublimé à 1 °/₀, eau créolinée, etc.

MOUTONS.

Le mouton existe dans maintes régions du Congo, bien qu'il y soit moins généralement répandu que la chèvre. On en connaît plusieurs races distinctes. Il est ordinairement d'assez forte taille et diffère notablement du mouton d'Europe par quelques détails de sa structure anatomique et surtout par l'absence complète de laine, remplacée par des poils durs et assez courts. Le mâle porte généralement un jabot formé de poils plus longs et commençant parfois au bord supérieur de l'encolure, de manière à former une sorte de double crinière. La robe est d'ordinaire blanche et noire.

Le mouton du Congo paraît de structure très osseuse, mais, en réalité, il est fort susceptible d'engraissement et peut alors fournir une viande tendre et de première qualité. Les moutons mis en vente par les indigènes sont presque toujours assez maigres, mais n'en fournissent pas moins une fort bonne viande. Leur chair n'a pas le goût marqué de laine et de suint que présente, en Europe, celle du bélier. Aussi la castration n'est-elle point nécessaire pour améliorer le goût de la

viande de l'animal, dont elle augmente, cependant, la propension à l'engraissement.

On comprend que dans un pays où la viande se conserve un jour ou deux tout au plus, on ne parvienne pas, dans une station peu habitée, à tirer parti de toute la chair d'un bœuf, tandis que le mouton n'en fournit pas trop pour la consommation immédiate et, souvent, répond ainsi mieux aux besoins.

Le mouton est très prolifique. La durée de la gestation est de cinq mois chez la brebis qui peut donner, en treize ou quatorze mois, deux portées comprenant en général deux agneaux chacune, parfois trois.

Actuellement, les moutons sont, au Congo, parqués pour la nuit dans un corral qu'on leur ouvre au lever du jour ou vers huit heures seulement dans la saison sèche. Ils sortent alors librement et se dispersent pour chercher leur nourriture. Des enfants les surveillent pour les écarter des plantations, où ils causeraient de sérieux dégâts. Ces moutons ne sont point habitués à se former en troupeaux, mais on pourrait aisément les y accoutumer. D'ordinaire, ils rentrent d'eux-mêmes vers dix ou onze heures du matin pour ressortir lorsque la forte chaleur est passée. Le soir, ils reviennent spontanément, sont comptés et parqués dans le corral, que surveille la sentinelle de la station, pour en écarter les maraudeurs et parfois les léopards.

Nous sommes d'avis que l'on trouverait de sérieux avantages à constituer, dans les stations, des troupeaux de moutons, auxquels on pourrait assigner des terrains de pâture qu'ils amélioreraient comme le font les bœufs, au lieu de les laisser se disperser pour paître à l'aventure. L'élevage de ces utiles animaux s'opérerait ainsi dans de bien meilleures conditions. Il suffirait, pour former un troupeau, de se procurer un certain nombre de brebis, que l'on choisirait aussi grandes et aussi bien constituées que possible, et un vigoureux bélier. On leur bâtirait pour la nuit un logement semblable, dans des dimensions réduites, à celui dont nous avons conseillé l'édification pour le gros bétail; les murs de ces constructions, faits en bois non équarri, laissent l'air circuler par leurs interstices. C'est un point essentiel. Si l'étable était construite en briques ou en pisé, l'aérage devrait y être suffisant et s'opérer par le bas, afin d'empêcher l'accumulation des gaz nuisibles qui s'amassent au ras du sol. L'aire de l'étable doit être constituée par un plancher établi à $0^m,40$ ou $0^m,50$ au-dessus du sol et construit de façon à permettre le prompt écoulement des urines; ce plancher doit être tenu très propre et très sec; l'emploi de la litière doit être absolument proscrit. On maintiendrait réunis au pâturage le bélier et ses brebis, et les instincts sociables de la race reprendraient très vite le

dessus ; ils conserveraient leur empire lorsque, promptement, les qualités prolifiques de l'espèce aidant, la famille se développerait en un véritable troupeau. Il faudrait éviter de conserver dans celui-ci un nombre trop grand de béliers. Un mâle suffit à vingt-cinq brebis environ. Mieux vaudrait éloigner les béliers d'excédent et en former, après les avoir châtrés, un troupeau à part, plus spécialement destiné à la consommation.

La castration des agneaux se pratique suivant le procédé indiqué pour les taurillons. On peut même se contenter d'exciser simplement la bourse et les testicules au moyen d'un couteau bien affilé. Il reste une plaie simple qui, chez les jeunes sujets, guérit rapidement. Les nègres connaissent également un procédé de castration.

Nous déconseillons la formation de troupeaux considérables ; les maladies contagieuses s'y développeraient trop aisément. Cinquante têtes forment, selon nous, un maximum qu'il ne faut point dépasser.

Il est fort à conseiller de multiplier les petits troupeaux et de les répartir dans la contrée en les confiant aux soins des chefs de village, des chefs de poste isolés, et même de certains soldats mariés. Ces hommes seraient responsables des animaux qui leur auraient été remis ; on les intéresserait à leur multiplication en leur assurant un tantième des produits. C'est là, d'ailleurs, une façon de procéder qui donne presque toujours d'excellents résultats et que nous recommandons d'employer aussi en ce qui concerne les chèvres, les porcs, les animaux de basse-cour, etc.

Le mouton est sujet aux mêmes maladies et tourmenté par les mêmes parasites que le bœuf, ou peu s'en faut, et les remèdes à appliquer sont indentiques. Il est parfois atteint, lui aussi, de la redoutable pleuro-pneumonie infectieuse. L'entonnement se présente fréquemment, durant la saison sèche surtout. Il faut donc étendre aux moutons la précaution que nous avons recommandée à l'égard des bœufs, et ne les laisser sortir, le matin, qu'après que le soleil a bu la rosée.

Dans certaines régions, le léopard fait de sérieux ravages dans les bergeries, qui doivent être surveillées par une sentinelle. Le boa s'attaque de temps en temps aux agneaux et peut même dévorer un jeune animal arrivé à la moitié de sa croissance.

CHÈVRES.

La chèvre est très répandue au Congo comme dans presque toute l'Afrique ; elle y forme le vrai bétail indigène

C'est la chèvre domestique ordinaire que l'on y trouve le plus

fréquemment; elle est trop connue pour que nous ayons à la décrire. Mais on y rencontre parfois aussi la chèvre d'Égypte, de Thébaïde ou de Nubie, au nez busqué, aux oreilles longues, plates et pendantes, à poil court et lisse, haute sur jambes, dépourvue de cornes et fort bonne laitière.

La chèvre sert, en Afrique, à l'alimentation courante, dont elle forme le fonds, avec la poule. Elle fournit une viande fort appréciée. La bête dépouillée est pendue à l'ombre dans un courant d'air et enveloppée d'un treillis pour la préserver des atteintes des mouches. On peut aussi l'exposer en plein soleil, où elle subit un commencement de boucanage. Les boucs châtrés dans leur jeune âge, d'après le procédé indiqué pour les agneaux, s'engraissent aisément et leur chair n'a point l'odeur désagréable propre à l'espèce ; pour atténuer cette odeur dans la viande du bouc entier, il faut enlever les testicules et la vessie de l'animal aussitôt après l'avoir égorgé.

La chèvre est généralement bonne laitière. Si l'on désire élever ses petits, on s'abstient de la traire pendant les quatre à cinq semaines qui suivent la mise-bas. Cette période écoulée, on peut sevrer peu à peu les chevreaux en leur donnant une sorte de barbotage d'eau et de farine, et traire alors la mère pendant trois ou quatre mois.

Les nègres ne consomment point le lait de leurs chèvres, qui est cependant de fort bonne qualité. Si on le laisse reposer au frais dans des plats peu profonds, la crème se sépare du petit lait et peut être recueillie à part au bout de six heures environ; mise en bouteille et battue ou secouée pendant une demi-heure, avant le lever du soleil, elle donne du beurre. Le petit lait resté dans les plats après enlèvement de la crème, se caillebotte et fournit un fromage blanc mou. Si l'on ne consomme point celui-ci sur-le-champ, on le met en forme, dans de petits paniers d'où s'égoutte le liquide, on le sale, on le place sur des claies ou des nattes en l'y retournant quotidiennement et l'on obtient au bout d'une quinzaine de jours un fromage dur, blanc, ressemblant au « Maroilles » de Namur.

Comme la brebis, la chèvre donne environ deux portées par an, de deux ou trois chevreaux chacune. La gestation est de cinq mois.

Chèvre et mouton sont sujets aux mêmes maladies et ont les mêmes ennemis.

La chèvre a besoin de beaucoup de mouvement et d'espace. Laissée libre, elle se nourrit elle-même et sait varier son menu, mais non sans causer des dommages considérables à la végétation arborescente. D'ordinaire, cette vagabonde rentre spontanément, vers le soir, à l'étable, où il est bon de l'enfermer pour la nuit. Il est aisé de l'accoutumer à y

revenir à heure fixe. Il suffit qu'elle y trouve régulièrement un supplément de provende : épluchures de légumes, racines de manioc, feuilles ou épis de maïs, caisses à sel dont elle lèche les planches, etc. Elle connaîtra bien vite l'heure et le lieu de la distribution.

Malgré l'incontestable utilité de la chèvre, nous ne conseillons point d'en pratiquer l'élevage exclusif dans les stations où l'on peut avoir des moutons qui méritent la préférence et sont cependant moins répandus. Moins paisible et plus indépendante que le mouton, la chèvre se prête mal à la formation de troupeaux et elle est difficile à surveiller. Très capricieuse dans ses goûts, elle se nourrit tout autant de jeunes pousses et même d'écorces d'arbustes que d'herbes, et peut causer des dégâts considérables dans les plantations, où elle pénètre d'autant plus aisément qu'elle saute et grimpe à merveille. La brebis, aussi rustique que la chèvre et supportant mieux les longues marches et les voyages, peut arriver, avec des soins, à donner comme elle du lait et fournir une viande meilleure.

PORCS.

Le porc est répandu dans la majeure partie de l'État du Congo, tant à l'état sauvage qu'à l'état domestique. Le porc africain est assez semblable au nôtre, mais il est noir de soies et de peau. Le porc d'Europe s'acclimate aisément en Afrique et est supérieur aux races indigènes.

Le porc fournit une viande succulente, mais échauffante lorsqu'on en fait abus ; elle est devenue suspecte aux Européens, à raison de ce fait, que la chair des porcs atteints de ladrerie communique à l'homme le germe du tænia ou ver solitaire. Nous reviendrons plus loin sur cette question, mais nous devons faire remarquer que le cochon de lait, qui fournit un plat délicieux, n'est jamais atteint de ladrerie. On pourrait donc se borner à consommer les porcelets durant la période de l'allaitement et n'employer les adultes qu'à la reproduction. Le porc est si prolifique qu'il fournira en abondance ce mets succulent et sain.

La truie, en effet, est extrêmement féconde ; elle porte un peu moins de quatre mois et peut donner chaque année au moins deux portées comprenant jusqu'à dix et douze petits, parfois davantage encore. Il est bon de lui donner, pendant l'allaitement, une nourriture spéciale : maïs, manioc, sorgho, arachides et déchets de table.

D'ordinaire, le porc est laissé en liberté presque complète et l'on ne s'occupe point de le nourrir. Absolument omnivore, il sait trouver largement de quoi se suffire. Il remplit même un rôle d'assainissement

en dévorant quantité de détritus qui pourriraient à l'abandon, mais sa dégoutante habitude d'absorber des excréments est cause du développement qu'a pris la ladrerie dans sa race.

On fait bien de construire, au moyen de pieux profondément enfoncés en terre, réunis par un clayonnage et recouverts d'un toit de paille ou de branchages, un trou à porcs où ces animaux puissent être enfermés pendant la nuit. Des étables en briques ou en pierres, avec sol pavé, vaudraient naturellement mieux encore. Les porcs ne tardent pas à revenir d'eux-mêmes vers le soir à leur abri. Pour bien faire, ce logement doit être divisé en compartiments. Les truies prêtes à mettre bas ne doivent jamais être laissées dans le troupeau. Les petits risqueraient d'être foulés aux pieds à leur naissance, et souvent la mère, privée de tranquillité, les dévorerait.

Le plus sérieux obstacle à l'élevage et à l'utilisation du porc est la fréquence de l'affection de la ladrerie, dont sont atteints plus de 50 % de ces animaux et qui est due aux fonctions de vidangeurs qu'ils exercent en réalité dans les villages nègres.

Sans vouloir entrer dans de longs développements sur la filière que suit, dans ses différentes évolutions, le tænia ou ver solitaire, disons que lorsque ce parasite s'est développé dans le corps de l'homme, il se rompt par moments et des fragments en sont rejetés avec les excréments. Or, ces fragments sont formés d'une série d'anneaux qui contiennent les œufs du tænia. Ingérés par le porc avec ces excréments, ces œufs donnent naissance à des embryons de tænias qui percent les parois de l'intestin et pénètrent dans les muscles de toutes les régions, en commençant par ceux de la langue et du larynx. Arrivés là, ils s'y enkystent et forment des cysticerques, d'où la présence, dans les muscles, de petites vésicules blanchâtres, ovoïdes, de la grosseur d'un grain de chanvre, qui s'écrasent sous la pression en produisant un léger bruit.

Tout animal atteint de ladrerie doit être absolument rejeté de la consommation. Les indigènes n'y regardent cependant pas de si près. Il est vrai que leur habitude de découper la viande en petits morceaux avant de la préparer et de la cuire fortement, les préserve jusqu'à un certain point en détruisant la plupart des cysticerques.

On mettrait le porc à l'abri de la ladrerie en le privant de sa liberté et en le nourrissant à l'étable; mis au régime de barbotages dans lesquels entrent des épluchures de bananes, du manioc, des patates douces, le tout cuit et assaisonné de farine de sorgho et de maïs, de petit lait, etc., un jeune porc, surtout s'il est châtré, engraisse rapidement et donne une chair saine et savoureuse.

Le porc est parfois atteint d'une affection dans laquelle la corne des pieds devient le siège d'une infection purulente et se décompose. Les animaux souffrant de cette maladie doivent être abattus et enfouis profondément.

LAPINS.

Le lapin est encore très rare au Congo ; quelques missions en possèdent cependant, et une tentative d'acclimatation pratiquée à Lukungu a parfaitement réussi. Quelques lapins, lâchés en liberté, se sont multipliés rapidement, au point que les chasseurs de la localité en tuent fréquemment ; ils se sont même répandus jusqu'à l'Inkisi. Le climat leur convient donc, et nous sommes d'avis qu'il y aurait lieu d'en pratiquer l'élevage. Chacun sait que cet animal n'exige presque aucun soin, a besoin de fort peu d'espace et s'accommode parfaitement d'installations rudimentaires ; nos paysans l'élèvent presque partout dans de vieilles caisses ; sa prodigieuse fécondité, la rapidité de sa croissance permettraient de trouver dans son élevage de précieuses ressources

POULES.

La poule fournit, en Afrique, la base principale de l'alimentation. Elle est très commune au Congo, où il en existe deux espèces distinctes : la petite poule indigène, que l'on trouve partout, et la poule des Falls, répandue dans la région arabe, plus grande, donnant des œufs plus gros et ayant une chair plus délicate. C'est cette dernière espèce, analogue, comme aspect, à notre poule de combat, qu'il y a lieu de propager, soit à l'état pur, soit en la croisant avec la petite poule ordinaire.

Trop souvent les poules ne font que passer quelques jours dans les stations en y attendant le moment d'être mises à la casserole. Il faudrait s'appliquer à former partout des colonies de pondeuses, en les choisissant aussi grosses que possible, et leur donner un local convenable ; ce dernier point est important, car si le local qui leur est affecté leur déplaît, les poules iront pondre au dehors, dans de mystérieuses cachettes où leurs œufs seront perdus. Le poulailler doit être placé dans un endroit tranquille et être très sombre. Il faut qu'il soit établi à un mètre environ du sol, de manière à ne point donner accès direct aux maraudeurs de toute espèce. Il doit être muni de bâtons de moyenne grosseur, disposés horizontalement — car les poules tiennent à se percher pour la nuit — et contenir des paniers qui puissent servir de

nid aux pondeuses; on y attirera celles-ci en laissant toujours un ou deux œufs, dont la présence les engagera à venir y ajouter les leurs.

Pour se nourrir à peu de frais, rester bien portante et donner des produits sérieux, la poule doit jouir de sa liberté et pouvoir faire la chasse aux insectes. Il importe de la faire rentrer au poulailler pour la nuit; elle y reviendra le plus souvent d'elle-même; au besoin, on l'y attirera en y faisant, vers le soir, une distribution de nourriture : maïs, sorgho ou riz, qui produira en outre l'avantage de provoquer une ponte plus abondante. La poule africaine n'est point une pondeuse de premier ordre et a besoin d'une nourriture un peu échauffante pour donner un rendement satisfaisant.

Le jardin potager doit, bien entendu, être mis à l'abri des dépréda-tions des volailles comme du bétail. Il faudra donc l'enclore d'une palissade.

Les poules africaines sont bonnes couveuses. Les poussins doivent, durant les premiers jours qui suivent leur naissance, être nourris de millet et de menus grains.

On se trouvera bien d'intéresser le personnel noir de la station à l'exploitation de la basse-cour. On peut, notamment, confier aux femmes des soldats noirs quelques poules dont on leur paie les œufs et les poulets à un prix convenu, ou dont on leur abandonne une partie des produits. Cette sorte de bail à cheptel est, d'ailleurs, un système à généraliser en matière d'élevage.

Nous n'avons point à nous étendre sur les maladies des volailles. Les mesures préventives sont seules efficaces, et il vaut mieux se résigner à tuer sur-le-champ une poule malade que chercher à la soigner. Nous nous bornerons donc à recommander de disséminer en petites colonies les volailles de la basse-cour, car les épidémies naissent et se propagent aisément dans les grandes agglomérations d'animaux

Les poules sont tourmentées par divers parasites, et notamment par les chiques, qui abondent pendant la saison sèche et s'intro-duisent de préférence sous l'épiderme des paupières et autour des yeux des volailles. Il faudra faire de temps à autre examiner celles-ci par les noirs, qui savent à merveille découvrir et extraire les chiques.

PIGEONS.

Le pigeon domestique du Congo, importé jadis en Afrique par les Européens, est fort semblable au biset ou à notre pigeon de ferme.

Il est très prolifique et peut être élevé et multiplié dans toutes les stations sans nécessiter de grands soins ni de grands frais.

On le laisse en liberté; il recherche lui-même sa nourriture; il est bon cependant de lui distribuer chaque jour un léger supplément dans le voisinage de son gîte.

Nous conseillons l'introduction en Afrique de nos races de pigeons de ferme (boulants, carneaux, ringslagers, etc.), qui sont plus prolifiques encore et qui, s'écartant moins de leur colombier, sont moins exposés aux attaques des oiseaux de proie.

Le pigeonnier est d'ordinaire établi au centre de la station et à proximité de la demeure d'un Européen, pour que la surveillance soit plus aisée et le maraudage moins à craindre. On le fixera à $2^{m}50$ du sol au moins, en le faisant reposer sur quatre montants solides. Il consistera, dans ses dispositions essentielles, en une grande caisse portant sur ses parois extérieures une série de nichoirs et traversée par quelques bâtons formant perchoir. La paroi inférieure de la caisse doit déborder d'un côté de 15 à 20 centimètres, de manière à former un seuil sur lequel les pigeons viendront s'abattre et d'où ils prendront leur essor. Quelques ouvertures de très petite dimension seront pratiquées au ras de ce seuil et donneront aux pigeons accès à l'intérieur de leur logis.

L'extrémité supérieure des montants, de même que la face inférieure du pigeonnier au point où elle repose sur ces montants, devront être garnis d'un revêtement de zinc ou de fer-blanc en forme d'entonnoir renversé ou de champignon, afin d'ôter toute prise aux griffes des rats et autres rongeurs ou petits carnassiers, qui ne manqueraient pas d'y grimper pour dévorer les œufs et les pigeonneaux.

CANARDS.

Le canard que l'on trouve au Congo est le gros canard musqué ou de Barbarie (*cairina moschata*), au plumage noir verdâtre, taché de blanc, à la tête garnie, chez le mâle surtout, de verrucosités couleur de chair assez semblables à celles qui existent chez les dindons.

Ce canard marche et vole assez bien; il va peu à l'eau et l'on peut parfaitement l'élever loin de toute rivière; il suffit de mettre à sa disposition un bac rempli d'eau.

Il fournit une chair abondante et de bonne qualité et donne de gros œufs. La cane se montre assez bonne pondeuse si on lui donne une nourriture échauffante. Elle est aussi bonne couveuse et excellente

mère. On préfère cependant d'ordinaire donner ses œufs à couver à une poule. Les canetons réclament des soins dans les premiers jours. Il faut ne point les exposer à un soleil trop ardent et leur donner un peu de sorgho et de riz bien cuit. Ils se développent ensuite très rapidement.

Ce canard est très vorace, mange à peu près de tout et apprend bien vite à aller à la cuisine chercher les débris qu'on lui abandonne.

Il faut lui aménager un réduit pour la nuit. Une petite hutte suffit. D'ordinaire on loge les canards dans la partie inférieure du poulailler, l'étage supérieur étant réservé aux poules. Ce logement, très exposé aux visites des animaux carnassiers, demande, plus que tout autre, une fermeture solide.

DINDONS, PINTADES ET OIES.

Le dindon est rare encore au Congo. Nous sommes convaincus cependant que son élevage y donnerait d'excellents résultats. On en trouve à acheter à la côte du Krou et à Djellah Coffee, où font parfois escale les navires qui se rendent au Congo.

La pintade abonde au Congo à l'état sauvage. Elle s'apprivoise et se domestique aisément. On arriverait surtout à de bons résultats, sous ces deux derniers rapports, en recherchant des nids de pintades sauvages et en en donnant les œufs à couver à des poules, qui élèveraient parfaitement les petits. Il faudrait, dans la suite, couper à ceux-ci les plumes de l'aile ou les éjointer pour les empêcher de s'éloigner et de retourner à l'état sauvage. La pintade est bonne pondeuse et fournit un rôti excellent.

L'oie réussit fort bien au Congo et nous conseillons vivement de l'y introduire et de l'y multiplier.

Culture potagère.

Les légumes frais doivent occuper dans le régime du blanc une place des plus importante, et l'un des premiers soins des Européens qui s'établissent dans un poste doit être d'y créer un jardin potager.

Nous indiquerons les conditions à observer et les moyens à employer pour arriver à ce résultat, ainsi que les soins spéciaux à donner aux diverses plantes maraîchères dont la culture au Congo présente le plus de chances de succès.

I.

NOTIONS GÉNÉRALES.

La réussite de la culture potagère dépend principalement de la réalisation de deux conditions essentielles : le bon choix du terrain, l'abondance de l'eau. C'est surtout dans les régions à saison sèche prolongée qu'il est indispensable de pouvoir irriguer à volonté; il faudra donc avoir soin d'établir le potager à proximité d'une mare ou d'un cours d'eau.

Nous passerons en revue les précautions à prendre et les travaux à effectuer en observant, autant que possible, l'ordre dans lequel ils doivent se succéder.

Choix du terrain.

On doit accorder la préférence aux terrains frais, très meubles, vierges et fertiles. Cette fertilité du sol se reconnaît aisément à la vigueur de la végétation sauvage qui s'y est spontanément développée.

Le terrain choisi doit être plat autant que possible; s'il est trop en pente, les eaux de pluie le ravineront. Il peut fort bien être maréca-

geux, car il présentera, en ce cas, l'avantage immense de contenir suffisamment d'eau pour satisfaire aux besoins des plantes potagères qui, pour la plupart, étaient primitivement des plantes de marais. On est donc assuré d'y pouvoir récolter les plus beaux légumes ; d'autre part, on y réalisera une économie considérable de main-d'œuvre, car les arrosements ou les irrigations y seront peu ou point nécessaires.

Il faut renoncer à cultiver les terres plastiques, qui sont peu meubles, insuffisamment perméables et se durcissent très fort en saison sèche.

Si, dans le terrain choisi, il se trouve quelques grands arbres, tels que palmiers, baobabs, faux-cotonniers, etc., leur ombrage sera précieux, comme nous le verrons plus loin.

Clôture.

Le terrain étant choisi, on l'entoure d'une clôture. Les palissades sèches sont peu recommandables : elles nécessitent une main-d'œuvre coûteuse et sont bientôt détruites par la pourriture ou par les insectes. Mieux vaut créer tout de suite une haie vivante, composée de citronniers, goyaviers, acacias ou autres arbres ou arbustes peu vigoureux et se ramifiant bien. Le manguier, conduit en arbuste, forme en peu de temps de magnifiques palissades.

Pour se procurer de jeunes plants de ces divers arbustes, il suffit, dans les stations où il s'en trouve des exemplaires adultes, de recueillir autour de ceux-ci, au commencement de la saison des pluies, les jeunes plants provenant des semis naturels qui s'y sont développés. A défaut de ceux-ci, on peut prendre quelques fruits parvenus à maturité, et en extraire les graines ; on trace alors sur l'emplacement que doit occuper la haie un petit sillon de deux ou trois centimètres de profondeur ; on y laisse tomber deux ou trois graines tous les trente à quarante centimètres, on referme le rayon et on arrose si la terre se dessèche. La seconde année de leur croissance, il faudra recéper les arbustes à dix ou quinze centimètres du sol pour les forcer à se ramifier et, dans la suite, conduire les branches très obliquement en les entrelaçant et en les soutenant au moyen de fils de fer tendus dans le sens de la longueur.

Entre les arbustes composant la haie, et à des distances calculées suivant le développement qu'ils peuvent atteindre, on plante des palmiers, des kolatiers, des avocatiers, etc. Tout en étant d'un excellent rapport, ces arbres procureront aux plantes un ombrage fort utile.

Défrichement.

La clôture terminée, on s'occupe de défricher le sol, c'est-à-dire de le débarrasser de toutes les plantes inutiles ou nuisibles qui le recouvrent, en respectant les arbres dont on désire utiliser l'ombrage ; encore ne faudra-t-il conserver parmi eux que ceux dont le feuillage est peu épais et qui sont suffisamment espacés les uns des autres pour ne point faire obstacle à la libre circulation de l'air. Il faut enlever soigneusement les tiges, les racines, les pierres, etc., qui encombrent le sol. Toutes les matières végétales sont brûlées sur place ; on peut aussi les enterrer dans le sol lors des labours, à l'exception toutefois des racines ou des plantes portant des graines mûres, qui pourraient reprendre ou germer dans la suite.

Labours.

Pour calculer l'importance à donner aux labours, on doit tenir compte de la perméabilité de la couche arable et du sous-sol.

Si tous les deux sont très compacts, il faut les défoncer, en ayant soin de toujours replacer à la surface la terre végétale et d'enfoncer à 0^m20 ou 0^m25 de profondeur environ les matières qui doivent se décomposer.

Dans les terres légères, on donne généralement au premier labour une profondeur de 0^m30 à 0^m40, mais dans la suite on doit éviter de trop remuer le terrain, parce que cela le rendrait plus léger encore et faciliterait l'évaporation de l'humidité ; il suffit généralement d gratter la couche supérieure avec une houe ou un trident.

Les terres marécageuses demandent, au début surtout, des labours profonds et répétés, afin de faciliter l'action de l'air et du soleil, qui assainissent le sol et lui enlèvent la trop grande quantité d'eau qu'il renferme. La chaux vive, les cendres de toute espèce et la suie sont d'un précieux effet dans ces sortes de terrains ; il faut, en outre, pour faciliter l'écoulement des eaux stagnantes, creuser des sillons autour de chaque plate-bande. Il est très bon aussi d'établir des drainages au moyen de pierres brutes que l'on jette dans les rigoles.

Distribution du terrain.

Les labours terminés et le sol bien nivelé, on divise le terrain en tenant compte de la façon dont on pourra y faire circuler l'eau qui serait nécessaire aux irrigations.

On choisit l'endroit le plus élevé pour y construire un hangar où seront remisés les outils, les graines, etc., et le point le plus bas pour y creuser une fosse suffisamment spacieuse, destinée à recevoir tous les détritus de la station et du jardin, le fumier du bétail, les feuilles de bananier, qui sont très riches en potasse, les cendres de bois, d'herbes, en un mot, tous les débris organiques. S'il existe des briques dans la station, on fera bien de maçonner la fosse au ciment, pour éviter que les matières liquides ne s'infiltrent en pure perte dans le sol. A défaut de briques, on peut employer de l'argile bien tassée et en garnir même les bords de la fosse en les soutenant au moyen de clayonnages.

Si le terrain est suffisamment spacieux, on le divisera en quatre parties par deux chemins en croix, larges de 1^m50 à 2 mètres au moins, pour faciliter le service. Un chemin de même largeur devra entourer complètement le jardin en longeant intérieurement la clôture, dont il sera séparé par une plate-bande de 0^m75 de large. Tout le terrain sera enfin divisé en plates-bandes de 1^m20 de large, séparées par des sentiers de 0^m75.

Dans les terrains secs où l'irrigation n'est pas possible, on creusera ces plates-bandes de façon qu'elles soient de 0^m05 à 0^m10 en contre-bas des sentiers de bordure; l'eau des arrosements y sera ainsi retenue.

Dans les sols marécageux ou aisément irrigables, au contraire, de même que durant la période des pluies, on rechargera les plates-bandes au moyen de terre prise sur les côtés, de façon à les rendre convexes et à leur faire dépasser le niveau des sentiers, sans quoi l'eau y séjournerait en trop grande quantité et nuirait aux plantes.

Irrigation.

Lorsque le sol ne renferme pas assez d'eau pour suffire aux besoins de la végétation, on doit s'efforcer d'irriguer le terrain en y amenant l'eau de quelque ruisseau ou de quelque mare. De simples arrosements nécessitent trop de main-d'œuvre, sont toujours insuffisants et ne peuvent d'ailleurs se pratiquer sans inconvénient pendant que le soleil est au-dessus de l'horizon.

Un bon système d'irrigation doit répartir l'eau de telle sorte qu'il en soit retenu entre chaque plate-bande une quantité suffisante pour que la terre ne dessèche jamais complètement. Du reste, la plupart des légumes sont en réalité des plantes de marais qui, pour se développer, exigent beaucoup d'eau et doivent en recevoir d'autant plus que la température est plus élevée. Sous le climat du Congo, il faut donc que la

terre soit toujours humide, sans toutefois que l'eau y séjourne au point d'y croupir.

On obtient le résultat voulu en bordant chaque plate-bande d'un sillon de 0m30 à 0m40 de largeur et d'une profondeur égale. L'eau qui y circule doit fortement imbiber les terres du voisinage. A chaque plate-bande on établit un trop-plein d'où l'eau se rend dans le sillon de la suivante, et ainsi de suite, jusqu'à la dernière.

On peut faire serpenter l'eau entre les plates-bandes en alternant les trop-pleins, c'est-à-dire que, le déversoir d'une plate-bande se trouvant à une extrémité de celle-ci, on établit le déversoir de la suivante à son extrémité opposée.

Si la chose est possible, il est prudent de détourner du jardin le ruisseau où se font les prises d'eau, pour éviter les inondations en cas de fortes pluies.

Les berges des sillons où circule l'eau s'affaisseraient promptement et obstrueraient la rigole si l'on n'avait soin de les maintenir. Il faut donc y établir des clayonnages en enfonçant en terre de 40 en 40 centimètres environ, des piquets entre lesquels on entrelace des baguettes fort serrées.

Ombrage

La plupart des légumes d'Europe redoutent l'action directe des rayons du soleil qui, au Congo, serait meurtrière pour eux. C'est pourquoi nous avons conseillé de ne pas détruire tous les arbres qui se trouveraient dans l'emplacement choisi pour établir le potager.

Si l'ombrage naturel y fait défaut, on peut le créer en plaçant quelques arbres à des intervalles réguliers et proportionnés à la taille qu'acquerront plus tard ces protecteurs.

Un bon arbre ombrageant doit, autant que possible, remplir les conditions suivantes : n'avoir pas un feuillage trop serré ; porter des feuilles qui se referment la nuit, ce qui facilite la circulation de l'air ; n'avoir pas de racines traçantes ; avoir une croissance rapide.

On choisira de préférance des arbres qui, outre l'utilité de leur ombrage, puissent donner eux-mêmes un produit de quelque rapport, tels, par exemple, que l'acacia arabica, qui fournit la gomme arabique. On évitera de planter des arbres trop voraces, tels que le bananier.

A défaut d'arbres ou en attendant leur croissance, on créera un ombrage artificiel au moyen de toitures très légères en tiges de maïs ou de grandes graminées séchées, de claies à claire-voie faites de baguettes tressées, ou simplement de nattes indigènes. Ces toitures seront soute-

nues au-dessus des plates-bandes, à 1m50 de hauteur, au moyen de perches reposant horizontalement sur des pieux enfoncés en terre et bifurqués au sommet.

Il est très à recommander, pour donner le plus d'air possible aux plantes, d'enlever ces toitures lorsque le soleil n'est plus à craindre, pour les replacer le matin.

Multiplication des plantes.

Au Congo, comme en Europe, les légumes peuvent se multiplier de plusieurs manières, par graines pour la plupart, par boutures, marcottes, bulbes, caïeux, racines, etc., pour quelques-uns.

Semis. — Les semis à la volée ou en rayon sont les plus usités.

Le semis à la volée consiste à répandre les graines le plus uniformément possible à la surface du sol, dans une terre préparée à cet effet et en tenant compte du développement que peuvent atteindre les plantes à naître. Les graines semées de cette façon sont légèrement recouvertes de terre au moyen d'un trident, d'un rateau ou de toute autre manière.

Cette méthode de semis est à recommander pour certains légumes qui doivent pousser très dru et dont les graines fines doivent être peu enterrées. Tels sont le cerfeuil, le cresson alénois, le pourpier, les laitues à couper, etc. Pour d'autres plantes, il présente de sérieux inconvénients, dont voici les principaux :

1° Il faut avoir une certaine pratique pour arriver à répandre à la volée les graines bien uniformément et à la distance désirable ;

2° A moins de recouvrir les graines de terreau ou de terre fine, on parvient difficilement, quoi qu'on fasse, à les bien enterrer; une grande partie d'entre elles reste donc à découvert et se perd ;

3° En ratissant le sol pour enterrer les graines, on accumule souvent celles-ci d'un seul côté et l'on constate, lors de la germination, que des parties du terrain restent nues, tandis que d'autres se recouvrent d'une végétation trop drue ;

4° On parvient malaisément, en dépit des repiquages et des éclaircies que l'on pratique, à distancer également les plantes de façon à assurer leur développement.

Aussi donnons nous, pour la plupart des légumes, la préférence au semis en rayons.

Ce procédé consiste à tracer avec un rayonneur spécial, un bâton ou simplement avec la main, un rayon de 0m005 à 0m04 suivant la grosseur

des graines à semer. Dans ce sillon, tracé le long d'une corde qui en assure la rectitude, on répand les semences en tenant compte du développement futur des plantes à naître ; on referme ensuite le sillon, soit en y rejetant la terre des côtés, soit, de préférence, en le comblant avec du terreau.

Bouturage. — Certaines plantes, telles que les patates douces, se multiplient par boutures. On appele bouture toute partie de plante qui, détachée et placée dans un milieu convenable, développe des racines.

Ce sont généralement les tiges ou les rameaux qui servent de boutures. On les coupe en biseau aux deux extrémités à l'aisselle d'un œil. La longueur normale à leur donner est de 0^m25 à 0^m30 (patate douce), parfois plus, pour certaines grandes plantes, parfois moins (chou marin). Certaines boutures peuvent même être coupées longitudinalement en deux parties.

On pratique dans un sol meuble, frais et bien ombragé, un trou au moyen d'un bâton ou d'un plantoir ; on y introduit obliquement la bouture et on tasse la terre autour d'elle ; souvent, il est bon d'enlever le limbe des feuilles qu'elle porte pour en empêcher la dessiccation.

Les parties bien aoûtées, bien mûres donnent généralement les meilleures boutures. Pour certaines plantes cependant (coleus, patience, etc.), on bouture les extrémités herbacées ; il convient, dans ce cas, d'en laisser les feuilles intactes, de bien les ombrager et de les priver d'air dans la mesure du possible.

Il est des plantes dont on peut bouturer les racines, en les coupant par tronçons. Il en est même, telles que le bégonia, dont on peut bouturer les feuilles ; on incise, à cet effet, les plus grandes nervures du limbe de la feuille, que l'on applique ensuite sur du sable mouillé ou de la terre fine.

Marcottes. — On marcotte une plante en en recourbant une branche que l'on enterre partiellement, mais dont on fait ressortir l'extrémité. La plante-mère nourrit la partie marcottée jusqu'à ce que celle-ci ait pu développer des racines assez fortes pour suffire à son alimentation ; on coupe alors la branche pour isoler la jeune plante.

Pour favoriser le développement des racines chez certaines espèces dures, l'on tord ou l'on incise la partie que l'on enterre.

Souvent, grâce à l'humidité, les plantes qui traînent sur le sol se marcottent d'elles-mêmes. Ainsi font les cucurbitacées.

Divisions. — Certaines plantes croissant en touffes, telles que la ciboule, le thym, etc., peuvent se diviser en fractions munies de racines et susceptibles de se développer isolément. Avant de remettre en terre chacun de ces plants, on en coupe les parties les plus herbacées, de même que les extrémités des racines.

Bulbes et tubercules. — Les oignons, échalottes, aulx, etc., se multiplient par la division des bulbes qu'ils produisent : les pommes de terre, patates douces, ignames, etc., par celles de leurs tubercules, qui peuvent être divisés par morceaux. Généralement, bulbes et tubercules sont plantés directement à la place définitive où ils doivent se développer entièrement.

Engrais.

Tous les débris de végétaux ou d'animaux, ainsi que les déjections de ces derniers, bœufs, moutons, chèvres, porcs, poules ou pigeons, etc., constituent d'excellents engrais.

L'emploi des excréments humains présente des dangers et peut, notamment, contribuer à répandre les germes de la dysenterie. Il faut donc éviter de faire usage de ce puissant engrais dans la culture des légumes en croissance ; mais on peut l'employer à préparer un terrain destiné à être ultérieurement affecté à la culture, pourvu qu'il soit situé à quelque distance de la station (500 mètres environ) et sous le vent. On y enterrera les déjections à une certaine profondeur.

La suie et le charbon de bois sont également des matières fertilisantes d'un effet très puissant. Les eaux de cuisine et de lessive renferment beaucoup de potasse et devraient être recueillies pour être versées sur les composts ou sur les terres en friche. Certaines plantes aquatiques, notamment le « pistia stratioïdes », qui voyage sur le fleuve et des cendres duquel beaucoup d'indigènes retirent du sel, sont également riches en potasse ; décomposées dans le sol, elles contribueraient fortement à l'enrichir. Les coquillages qui, en certains endroits, forment des bancs le long du fleuve, ne sont pas non plus à dédaigner ; bien pilés et répandus sur la terre, ils seraient d'un précieux effet, car ils renferment une notable quantité de chaux, matière qui fait défaut dans beaucoup de terrains. Enfin, quand les moyens de communication se seront développés, les engrais chimiques rendront d'immenses services.

Les matières recueillies pour constituer de l'engrais doivent être mises en tas ou placées dans des fosses spéciales. Il faut avoir soin de

les tenir toujours bien humides pour en activer la décomposition et en empêcher la fermentation trop rapide qui leur ferait perdre beaucoup de leur puissance fertilisante.

Les engrais liquides ou décomposés sont ceux dont l'effet sur les plantes se fait le plus promptement sentir. Les premiers peuvent se répandre à la surface du sol, mais doivent être coupés d'eau et n'être distribués que le soir ; il est à recommander de les employer avant la plantation des légumes ou d'attendre la pluie pour les répandre sur ceux-ci. Les engrais décomposés ne doivent être enterrés qu'à peu de profondeur, surtout dans les terrains légers, sans quoi les sucs fertilisants, entraînés par les eaux dans les couches inférieures du sol, sont perdus pour les plantes.

On fera bien de n'employer que du fumier court pour la culture des légumes-racines, pour éviter que le pivot de ces racines ne rencontre des obstacles à son développement.

La suie et les cendres de bois se répandent d'ordinaire simplement à la surface de la terre.

Il est bon d'ajouter de l'engrais après chaque culture, pour prévenir l'épuisement du sol.

Paillis.

Les paillis présentent l'avantage d'entretenir la fraîcheur du sol et d'y empêcher le développement des mauvaises herbes, tout en constituant un engrais dont les plantes profitent largement.

Leur emploi au Congo est fort à conseiller. Le fumier le plus court et le plus décomposé est celui qu'il convient surtout d'utiliser. On le place par couches de 0^m03 ou 0^m04 entre les plantes et les semis en rayons.

Binage et sarclage.

Le binage a pour but de briser la croûte durcie que forme, sous l'action du soleil, la couche superficielle du sol ; il sert aussi à couper les mauvaises herbes. Il facilite l'accès de l'air aux racines, détruit les tubes qui se forment dans le sol et y favorisent l'évaporation, et permet donc au terrain de retenir plus aisément l'eau des arrosements ou des pluies.

Le sarclage se pratique surtout dans les semis, pour éclaircir les jeunes plantes trop serrées, tout en enlevant les mauvaises herbes. Il faut y procéder le plus tôt possible, car, si on laisse quelque temps

les plantes trop serrées, elles s'étiolent et ne donnent plus que de maigres résultats. Le sarclage s'opère toujours plus aisément si la terre est humide.

Arrosements.

Lorsqu'il faut recourir aux arrosements, on doit n'y procéder que vers le soir, pour que l'eau puisse, pendant la nuit, bien imbiber le sol; pratiqués sous l'ardeur du soleil, ils seraient plus nuisibles qu'utiles; l'évaporation absorberait d'ailleurs immédiatement l'humidité. Un arrosement à fond est préférable à deux demi-arrosements; car, si l'on verse fréquemment sur le sol une faible quantité d'eau, la couche de terre supérieure est seule imbibée et les plantes n'en profitent guère.

Taille et pincement.

La taille a pour but de débarrasser le végétal de toutes ses parties inutiles ou nuisibles, pour lui faire produire, dans le plus court laps de temps, la plus grande quantité possible de beaux et bons fruits. Dans la culture potagère, on n'a guère à pratiquer la taille que pour les tomates et les cucurbitacées : melons, courges, etc.

Le pincement, qui se pratique pour les mêmes espèces de plantes, consiste à enlever l'extrémité herbacée d'une pousse quelconque pour favoriser le développement des branches ou des yeux inférieurs.

Blanchissage.

Il est très difficile, au Congo, d'arriver à faire blanchir les légumes, comme on y parvient en Europe. Ils pourrissent presque aussitôt. On peut cependant les rendre plus tendres en les privant de lumière au moyen de toitures suffisamment élevées pour permettre la libre circulation de l'air.

Tuteurage.

Certaines plantes ne pouvant se soutenir d'elles-mêmes, se traîneraient sur le sol et s'y atrophieraient, si on ne les munissait de tuteurs. Les ignames, les tomates, certaines variétés de haricots, etc., sont dans ce cas.

La force du tuteur doit toujours être proportionnée à celle de la plante. Il n'est jamais bon de trop serrer les liens qui fixent la plante au tuteur ni de trop serrer ses branches entre elles; elles doivent avoir de l'air. Lorsqu'il s'agit de plantes bulbeuses, il ne faut enfoncer le tuteur qu'à une certaine distance de leur pied, pour éviter de blesser le bulbe.

On trouvera souvent avantage, pour économiser la main-d'œuvre, à tendre simplement des fils de fer contre lesquels on attachera les plantes; ce procédé convient très bien à la culture des tomates.

Repiquage ou plantation.

Un grand nombre de légumes doivent être repiqués pour atteindre tout leur développement. Le repiquage rend la plante plus trapue et favorise le développement de nouvelles racines qui la fortifient. En pépinière, on repique parfois la même plante à plusieurs reprises pour en retarder le développement en hauteur.

Les repiquages doivent se faire dans une terre bien préparée. Les plantes à repiquer sont mouillées d'avance, de façon à ce que l'on puisse les enlever avec une motte de terre adhérente aux racines. Elles sont mises en place dans des trous pratiqués au moyen du plantoir ou de la truelle et que l'on referme au moyen d'un bon arrosement; le tassement serait, en effet, nuisible aux racines, sur lesquelles un simple arrosement referme parfaitement la terre. Il est toujours nécessaire d'ombrager les plantes repiquées et même de les abriter contre les vents desséchants.

Les légumes-racines ne se repiquent généralement point : on les sème directement à demeure.

Maladies et insectes nuisibles.

Les légumes sont parfois attaqués par certains champignons, les sauterelles, les chenilles, les fourmis, quelques petites mouches, les pucerons blancs et les vers gris.

Les champignons se développent principalement sur le feuillage et les fruits et s'attaquent surtout aux tomates et aux melons. Les sauterelles, chenilles, mouches et fourmis rongent les feuilles et les jeunes pousses.

Les procédés de défense à employer consistent à soufrer les plantes atteintes, ou à les seringuer le soir avec une infusion très faible de

tabac ou de savon vert. Une mesure préventive efficace consiste à répandre à la surface du sol de la chaux vive ou de la suie.

Le puceron blanc se multiplie surtout en cas de sécheresse prolongée. Il attaque les racines des légumes, des choux surtout. Lorsque quelques plantes seulement sont atteintes, il faut les arracher et les détruire. Si le mal s'étend, on devra arroser copieusement, avec de l'eau légèrement salée, le pied de la plante, sans mouiller les feuilles. On peut aussi avoir recours aux procédés indiqués plus haut.

Les vers gris, comme les pucerons, s'attaquent aux racines des plantes et exercent surtout leurs ravages sur les choux. On s'aperçoit immédiatement de leur présence. La plante attaquée s'arrête dans sa croissance, se flétrit, jaunit et ne tarde pas à mourir. Il faut l'arracher et rechercher en terre les vers qui se trouvent près de son pied ; sinon, ils passeraient d'une plante à l'autre.

Assolement.

L'assolement permet de tirer du terrain, sans l'épuiser, le meilleur parti possible en y pratiquant une succession méthodique de cultures différentes.

Les avantages de cette méthode s'expliquent par ce fait que les plantes puisent dans le sol des éléments différents suivant l'espèce à laquelle elles appartiennent, éléments qui, après un certain temps, sont restitués au sol par les engrais, l'eau, l'air, etc. Il est donc de toute nécessité d'alterner les cultures.

La meilleure méthode nous paraît consister à diviser le potager en quatre parties, pour affecter la première à la culture des légumes vivaces, la deuxième à celle des légumes-racines, la troisième à celle des légumineuses et la quatrième à celle de toutes autres plantes.

Les plantes vivaces (pois cajan, asperges, artichauts, rhubarbe, etc.) restent en place pendant plusieurs saisons, jusqu'à ce que leur rendement diminue; on ajoute chaque année des engrais au sol qui les porte.

Pour les trois autres carrés, l'on change de culture après chaque récolte, de façon à ne ramener une plante à la même place qu'après y avoir fait deux autres cultures. En suivant ce système, on est certain de ne point épuiser le sol, pourvu qu'il soit de bonne qualité et que l'on y ajoute les engrais nécessaires en temps opportun.

Si l'on a le choix du terrain, l'on doit affecter à la culture des

légumes-racines le sol le plus meuble et le plus riche en engrais décomposé. Nous en avons dit plus haut la raison. On emploie les fumures neuves dans les carrés destinés à la culture des autres plantes.

Époques de culture.

On peut, au Congo, obtenir les légumes toute l'année; toutefois, la saison sèche est la plus favorable à la croissance des légumes d'Europe. Les fortes pluies sont nuisibles aux plantes potagères, surtout aux jeunes semis. Cependant, avec des soins, l'on parvient à avancer ou à retarder l'époque de l'arrivée à maturité de certains légumes, de ceux, tout au moins, qui supportent un repiquage en pépinière ; tels sont les choux, tomates, céleris, etc.

Voici comment on procède : un mois environ avant le début de la saison sèche, on prépare, à l'ombre, un terrain au-dessus duquel on établit une toiture vitrée ou non, abritant le sol de la pluie, mais placée assez haut pour permettre la libre circulation de l'air. On y sème les légumes, on les arrose, on les éclaircit et on les repique dans les mêmes conditions, s'ils appartiennent à des variétés pouvant supporter le repiquage. Chaque fois que les grandes pluies ne sont pas à redouter, on enlève la toiture. Bref, on a recours, pour des motifs différents, aux procédés employés en Europe pour obtenir des primeurs. On peut, de la sorte, cultiver toutes espèces de légumes et l'on arrive à posséder de jeunes plants déjà forts lorsque les pluies cessent d'être à craindre.

On peut aussi, huit jours avant la fin de la saison des pluies, confier au sol, à l'air libre, toutes espèces de graines, à l'exception de celles qui germent avec une rapidité exceptionnelle (radis, cresson, cerfeuil, laitue à couper, etc.), pour lesquelles il faut attendre encore quatre à cinq jours. On peut poursuivre les semis pendant toute la saison sèche, de façon à obtenir une succession continue, en tenant compte, naturellement, du temps nécessaire à chaque plante pour fructifier. Ainsi, l'on sèmera du cerfeuil, des radis, du cresson alénois, tous les huit jours; des tomates, des aubergines, des haricots, tous les mois; enfin des poireaux, choux, betteraves ou autres gros légumes trois fois seulement pendant la saison, à intervalles égaux. Les derniers semis doivent être faits le plus tard possible, afin que la récolte puisse se prolonger, durant un mois et davantage, pendant le cours de la saison des pluies. Les petites espèces seront donc semées quelques jours, les moyennes, trois semaines, et les grandes, six semaines à deux mois, avant le début de cette saison.

En s'y prenant de bonne heure et adroitement, on pourrait aussi, de la sorte, arriver à faire, pendant la petite saison sèche, qui se produit, dans certaines régions, de la mi-décembre à la fin de janvier, une récolte de la plupart des légumes et plusieurs récoltes des plus hâtifs d'entre eux : radis, cresson, etc.

Pour suppléer à la rareté des légumes d'Europe pendant la saison des pluies, on cultivera des amarantes, des pois-cajan, des arachides, des bégonias, des choux, des haricots, des ignames, des patates douces, du manioc, du maïs, du pourpier, toutes plantes indigènes ou acclimatées. De même qu'en saison sèche, il faudra les avancer ou les retarder le plus possible. Nous donnerons d'ailleurs des indications sur ce point en traitant de la culture spéciale de chaque plante.

Récolte.

On ne doit pas attendre, pour récolter les légumes, qu'ils aient atteint tout leur développement. Ce serait un mauvais calcul au point de vue culinaire. Les légumes trop avancés dans leur croissance perdent de leurs qualités, deviennent creux, durs, et parfois même se gâtent.

On fait la récolte au fur et à mesure des besoins, en ayant soin d'y procéder le matin, de fort bonne heure; coupés plus tard, les légumes se faneraient rapidement et deviendraient durs. Pour les rendre plus tendres, on peut les faire tremper quelques heures dans de l'eau fraîche plusieurs fois renouvelée.

Porte-graines.

La plupart de nos légumes d'Europe ne donnent point de graines au Congo. Les espèces qui font exception à cette règle dégénèrent elles-mêmes assez rapidement; citons parmi elles les endives, le cresson alénois, la moutarde, la laitue, les tomates, les aubergines, le piment, les courges, le melon, les cornichons, les haricots.

Pour parer dans une certaine mesure à cet inconvénient, il faut avoir soin de faire choix, pendant la végétation et parmi les plantes issues des premiers semis faits au commencement de la saison, des plus saines, des plus vigoureuses, des plus semblables sous tous les rapports au type de la variété que l'on veut reproduire, et de n'utiliser que les graines des exemplaires ainsi sélectionnés. On ne peut se montrer trop méticuleux dans ce choix, car les défauts et les qualités sont héréditaires

parmi les plantes comme parmi les animaux. S'il s'agit de grosses variétés, poireaux, choux, etc., il est bon de transplanter les plantes sélectionnées; elles émettent alors de nouvelles racines qui accroissent notablement la vigueur de la végétation. Il faut aider la nature par des soins attentifs, arroser, pailler, tuteurer, etc., supprimer même les parties faibles de la plante, qui se développeraient mal, pour que les parties conservées héritent de l'air et de la sève que les autres auraient inutilement consommés et croissent dans de meilleures conditions. Il faut éloigner autant que possible les unes des autres les plantes appartenant aux diverses variétés d'une même race, afin d'éviter les croisements. Les petites plantes, laitues, cerfeuil, etc., sont laissées en place, mais on a soin de semer clair les futurs reproducteurs et de choisir parmi eux les plus beaux sujets.

Il faut attendre, pour récolter les graines, qu'elles soient bien mûres, les faire sécher ensuite dans un lieu sec et aéré et les conserver à l'abri de l'humidité, dans des boîtes bien fermées. Dans les pays tropicaux, les graines perdent rapidement leurs facultés germinatives; il est donc prudent de les semer le plus tôt possible; trop longtemps conservées, elles ne donnent naissance qu'à des sujets faibles et de peu de valeur. Il est à recommander, dans le cas même où l'on peut faire venir des graines d'Europe, de se les faire expédier par petites quantités à la fois, et tous les mois, si c'est possible.

Les expéditions de semences doivent se faire le plus rapidement possible. Les graines doivent se trouver dans des sacs en papier parcheminé, lesquels sont réunis dans un autre sac de papier ou de toile soigneusement enveloppé dans une toile imperméable. Le tout doit être renfermé dans une bonne caisse en bois. Les boîtes en métal soudé sont même indispensables si le voyage doit être long.

A l'arrivée du colis, il faut déballer les semences sans retard, les faire sécher s'il y a lieu, les mettre à l'abri de l'humidité dans une boîte en métal bien fermée, et les visiter souvent pour en écarter les insectes et éviter la moisissure.

Outillage.

Les outils préférés des noirs sont la houe, le trident et la machette. Il est cependant nécessaire d'avoir en outre des bêches, des pelles, des fourches, des rateaux, des binettes, des transplantoirs, une serpette, un sécateur, une scie, un marteau, un rayonneur, des cordes, des arrosoirs, des seaux, plusieurs tonneaux. Les outils aratoires, en fer forgé, pour la plupart, doivent être solides, légers et bien emmanchés.

II.

CULTURES SPÉCIALES.

Énumérons rapidement, par ordre alphabétique, les principales plantes potagères dont la culture peut donner des résultats au Congo, en indiquant sommairement, pour chacune d'elles, les procédés à employer.

Ail.

Il y a plusieurs variétés d'ail au Congo, entre autres : une espèce petite et blanche ; une autre rouge, plus grosse. Cette dernière est la plus recommandable. Inutile d'essayer les espèces d'Europe ; celles là suffisent. On sépare les bulbes que l'on plante dans le quatrième carré dans une terre très meuble et riche, en les espaçant de 0^m20 à 0^m25 en tous sens. Arroser, biner, pailler au besoin. L'ail réussit en toute saison, mais mieux à la saison des pluies. On peut en faire plusieurs récoltes à six semaines d'intervalle. Il se conserve assez bien. Les indigènes le suspendent pour le faire sécher.

Amarante.

Elle existe partout autour des villages. On l'emploie en guise d'épinards. A cultiver dans le quatrième carré. Semer tous les mois et spécialement d'octobre à avril, à la volée ou en ligne. Espacer les plantes de 0^m25 à 0^m30, sarcler, biner et arroser au besoin. Se contenter d'une terre maigre. L'amarante ne craint point le soleil. La récolte des graines est facile. Choisir les plus beaux pieds et ne laisser que la tige la plus vigoureuse. Lorsque les graines deviennent noires, récolter et faire sécher à mi-ombre.

Ambrevade ou pois-cajan.

Arbuste vivace qui donne une gousse renfermant quelques graines, lesquelles, avant maturité, rappellent un peu les petits pois. A cultiver dans le carré des plantes vivaces. Ne demande pas de sol spécial ni

d'ombrage. Planter, à la fin de la saison sèche, deux ou trois graines à 0m80 en tous sens. Entretenir le sol de manière à le conserver propre et meuble Pincer dès le début pour rendre les plantes trapues et les faire ramifier. Après chaque récolte, recéper à 0m10 ou 0m15 du sol ; le pied ne tarde pas à repousser et à donner de nouvelles récoltes à la saison sèche suivante. Cette plante est recommandable pour l'alimentation des indigènes.

Arachide.

L'arachide est plutôt une plante de grande culture. Au potager, la mettre avec les légumineuses. Elle trouve son emploi surtout en pâtisserie. Les indigènes la mangent grillée. Elle prospère surtout dans les sols riches et légers. Semer avant les pluies par deux graines enterrées à 0m03 ou 0m04 de profondeur et espacées de 0m40 en tous sens. Maintenir le sol meuble et propre. Au potager, un paillis est recommandable. Les fleurs des rameaux dressés avortent, tandis que celles des tiges couchées, dont le pédoncule pénètre dans le sol, fructifient. Récolter après quatre mois au moins. Arracher les plantes, séparer les graines et faire sécher. Pour conserver les graines, il est à recommander de les laisser dans les gousses. Protéger celles-ci contre les rongeurs et la vermine. Les tiges sèches sont une excellente nourriture pour le bétail. Choisir pour semences les graines les mieux formées et les plus grosses.

Asperges.

Les asperges d'Europe ne poussent pas très bien au Congo. Cependant, dans un sol léger et avec beaucoup d'engrais, on peut obtenir un résultat. Choisir la variété d'Argenteuil ; semer en place, dans le premier carré, fin mars, en rayons espacés de 0m40 ; observer la même distance dans les lignes ; mettre deux ou trois graines à chaque place, à 1 centimètre de profondeur ; recouvrir de terreau et pailler. Assez longtemps après la germination, enlever les plantes les moins vigoureuses pour ne conserver, à chaque place, que les plus belles. Ne pas récolter la première année. Tenir le sol propre et meuble et donner beaucoup d'engrais, même liquide, lorsque le temps le permet. Ne couper les tiges que lorsqu'elles sèchent. La deuxième année, si elles sont assez fortes, butter avec de la terre fine à 0m15 ou 0m20 de hauteur pour obtenir des asperges blanches. Ne pas prolonger la récolte pendant plus d'un mois et, en tout cas, ne point enlever à chaque plante plus de la moitié des tiges qu'elle émet.

Pour avoir des asperges vertes, on ne butte pas et on les coupe très jeunes. L'épuisement se produit très rapidement. Dès qu'on le constate, il faut resemer. L'asperge indigène, qui pousse dans la brousse à la saison des pluies, est peu recommandable. Elle est cependant assez vigoureuse. Il est à supposer que par la culture et les soins, on pourrait l'améliorer Si l'on pouvait faire fleurir l'asperge d'Europe en même temps et l'hybrider, on obtiendrait une variété intermédiaire qui présenterait sans doute plus d'avantages.

Aubergine.

Toutes les variétés d'aubergine réussissent au Congo. On en rencontre plusieurs espèces chez les indigènes. Cultiver, de préférence, la longue violette et la blanche de Chine, dans le quatrième carré. Elles demandent une terre meuble, légère et substantielle. On les sème à la volée trois ou quatre fois par saison, à partir du 1er mars. En règle générale, on sème tous les légumes de la saison sèche à la fin de la saison des pluies. Mais si l'on réussit un semis plus tôt, en l'abritant contre les pluies, on peut attendre pour avoir une succession régulière de produits. Le premier semis se fait en bac ou en pépinière, mais à l'abri des pluies. Il convient d'éclaircir, d'arroser et de repiquer dès que les plantes portent deux ou trois feuilles. Après arrosement, soulever les plantes avec une spatule pour les enlever avec une motte de terre adhérente aux racines ; les mettre en place, à intervalles de 0m40 à 0m50 en tous sens, dès que les pluies sont passées. Arroser au début, pour mettre la terre en contact avec les racines. Dès que celles-ci ont repris, supprimer l'ombrage. Pincer dès qu'il y a cinq ou six fruits formés. Enlever également les bourgeons à la base de la plante. Lorsque les fruits deviennent lourds, il est parfois nécessaire de les soutenir. Ne jamais les arracher et attendre pour les couper qu'ils aient pris une belle teinte violet foncé ou blanc crème. Marquer, dès le début, les plus beaux fruits pour obtenir des semences; laver celles-ci et les faire sécher à mi-octobre dans des sacs. La graine est bonne et se conserve. On peut tirer parti des espèces indigènes en saison des pluies. En les cultivant avec soin, on obtient de plus beaux fruits.

Bégonia.

Se consomme comme l'oseille, mais, comme celle-ci vient bien, la culture du bégonia offre peu d'intérêt. Il aime les endroits frais et ombragés. Se cultive en saison des pluies. On le multiplie par divisions

ou par boutures de feuilles que l'on applique directement en place sur la terre mouillée. L'espace à réserver à chaque plante est de 0m30 à 0m40. Comme soins, il suffit d'entretenir le sol propre et frais. Ce qui donne au bégonia son goût, c'est le bioxalate de potasse qu'il contient. Aussi serait-il peut-être à conseiller de recueillir cette plante et de la mélanger au terreau comme engrais.

Betterave à salade.

Cultiver la variété rouge plate d'Égypte. Elle réussit très bien. Semer en place, dans le premier carré, en terre meuble, profonde et riche, tous les deux mois, du 1er avril à la fin d'août. Enterrer deux ou trois graines à 0m30 de distance en tous sens. La baie étant assez grosse et dure, la recouvrir de 0m05 de terre fine ou, mieux, de terreau. Pailler, arroser, ombrager. Dès que les plantes apparaissent, enlever les plus faibles et en tout dernier lieu ne laisser que la plus forte. Saupoudrer le sol de suie ou de cendres pour écarter les insectes. Récolter après 2 1/2 à 3 mois. Cette plante ne donne pas de graines.

Cardon.

Essayer le cardon de Tours dans le quatrième carré. Il demande un sol riche et frais. Semer en caisse ou en pépinière vers les premiers jours de mars et faire, dans ce cas, un second semis en mai. Si le premier semis ne réussit pas, le recommencer en pépinière immédiatement après les pluies. Repiquer les plantes dès qu'elles portent deux ou trois feuilles. Les planter à leur place définitive dès que les pluies sont terminées. Laisser entre les plantes une espace de 0m50 en tous sens. La plantation terminée, donner beaucoup d'eau et d'engrais soit liquide, soit pailli. Pour blanchir les cardons, ne pas les attacher, mais les priver simplement de lumière par petite partie. Ils ne produisent pas de graines.

Carotte.

Employer la carotte toupie à bout rond et la Nantaise demi-longue. Ne pas cultiver les variétés à racines longues. La carotte réussit très bien dans le deuxième carré, en sol meuble et riche. Semer tous les mois à partir des premiers jours d'avril, en place, en rayons espa-

cés de 0m15. Recouvrir très peu. Conserver, en éclaircissant, le même espace dans la ligne. Biner ou pailler. Récolter après deux mois. La carotte ne donne pas de graines.

Céleri.

Les céleris-raves réussissent mieux au Congo que les céleris à côtes. Cultiver dans le quatrième carré. Semer à partir du 1er mars en pépinière ou en caisse; bien abriter contre les pluies, éclaicir et repiquer en pépinière, si le temps n'est pas favorable pour planter à demeure; toujours bien ombrager. La partie la plus fraîche et la mieux ombragée du carré est celle qui convient le mieux. On fait, pendant la saison, deux ou trois cultures à intervalle égal. Planter en place à 0m30 en tous sens. Biner souvent ou, de préférence, pailler. Tenir toujours le sol bien humide. Pour blanchir le céleri, le priver de lumière sans le lier. On peut aussi le cultiver en le semant très clair à la volée directement en place. C'est la variété à côtes qu'il faut employer dans ce cas. Éclaircir les jeunes plants dès qu'ils ont quatre ou cinq feuilles et les envoyer à la cuisine jusqu'à épuisement complet de la planche. Ces petits céleris suffisent pour la soupe, mais ne conviennent pas comme légumes. Pour en avoir durant toute la saison, il faut semer toutes les six semaines jusqu'en août.

Les céleris peuvent donner des graines. Pour cela, transplanter les plus beaux sujets avec une bonne motte de terre aux racines; les espacer de 0m50 à 0m60; donner beaucoup d'eau et d'engrais. Enlever toutes les petites branches; entourer les plants de branchages pour les soutenir. La graine étant bien mûre, la récolter et la faire sécher, à mi-ombre, dans des sacs. Rejeter soigneusement les graines légères.

Cerfeuil.

Choisir, dans le quatrième carré, un endroit frais et très ombragé, une terre meuble et très substantielle; semer à la volée, par petites parties à la fois, car cette plante monte vite. Bien recouvrir la graine et arroser. Semer tous les huit à dix jours. Pour avoir du cerfeuil en saison des pluies, semer en caisse et abriter. Pour obtenir des graines, semer le cerfeuil très clair dans une terre fort riche, et arroser copieusement.

Chicorée ou endive frisée, et scarole.

C'est un des légumes qui réussissent le mieux au Congo. Donner la préférence aux variétés d'Italie, toujours blanche, et scarole verte à larges feuilles. Semer à la volée tous les mois dans le quatrième carré, à partir de la fin de la saison des pluies, et plus tôt si l'on peut abriter. Éclaircir, ombrager, arroser, repiquer en pépinière, ou en place si le temps le permet, à 0m30 de distance. Biner ou pailler. Récolter après deux mois. Priver les plantes de lumière par petites parties pour les faire blanchir. On peut encore semer à la volée tous les quinze jours ou trois semaines et traiter la plante comme salade à couper (voir plus loin). Choisir pour porte-graines les plus beaux sujets, les laisser en place, arroser et engraisser, pincer toutes les petites fleurs. A maturité, faire sécher les graines à mi-ombre et les bien nettoyer. Ne conserver que les graines les plus lourdes.

Les chicorées, endives ou scaroles sont parfois attaquées aux racines par des vers ou par le puceron blanc.

Chicorée sauvage.

A essayer dans le deuxième carré, en terre profonde et très substantielle. Semer une planche tous les mois, à partir de fin mars, en rayons espacés de 0m15. Laisser le même espace entre les plantes dans la ligne. Recouvrir peu les graines. Tenir le sol très humide et donner un bon paillis. Lorsque les plantes sont assez fortes, c'est-à-dire lorsqu'elles ont beaucoup de feuilles, les couper à 0m01 du col de la racine, donner un bon engrais liquide et priver entièrement les plantes de lumière tout en leur laissant le plus d'air possible; elles ne tardent pas à repousser des feuilles longues, jaunâtres, qui donnent une excellente salade, nommée « barbe de capucin ». Si les racines sont assez fortes, on pourrait peut-être faire une seconde récolte. On pourrait essayer d'obtenir du Witloof, en coupant les feuilles et en recouvrant ensuite les racines de 0m15 à 0m18 de terre très fine; dans ce cas, il ne faut donner qu'un léger ombrage.

On peut encore cultiver la chicorée dans le but d'en utiliser la racine comme légume. Mais dans ce cas on ne doit pas penser à récolter d'abord de la salade ou du Witloof, parce que la racine deviendrait trop amère.

La chicorée peut donner des graines, mais il ne faut les récolter que si l'on a obtenu des racines de premier choix, ayant de 0m025 à 0m03 de diamètre. Dans ce cas, il suffit d'aider la nature par des engrais, des arrosements, etc., et de soutenir les tiges florales. Pincer les petites fleurs et agir comme pour les autres chicorées.

Choux.

La plupart des choux poussent bien au Congo. Seuls, les choux-fleurs et les choux de Bruxelles donnent un résultat médiocre. On cultive les choux dans le quatrième carré en terre humide, grasse et bien labourée. Semer en pépinière à partir de fin mars et successivement tous les deux mois, ou, encore, semer sous châssis, en bacs ou ailleurs, à l'abri des pluies; faire un premier semis au commencement de mars et, dans ce cas, repiquer en pépinière, en attendant la fin des pluies pour mettre en place.

Pour les semis en pépinière, éclaircir, ombrager et arroser. Saupoudrer, dès le début et à diverses reprises, avec de la suie ou des cendres, à cause des insectes. Dès que les plantes ont deux feuilles caractérisées, mettre en place à 0m40 en tous sens, quelle que soit la variété. Entretenir la plantation en état constant d'humidité. Biner souvent. Récolter après deux ou trois semaines. Consommer les pommes dès qu'elles sont assez bien faites, car elles se gâtent rapidement. Les choux-raves et les choux-navets doivent également être récoltés assez tôt, sous peine de les voir devenir creux et de mauvaise qualité. Tous les choux verts donnent une seconde récolte de jets qu'il ne faut pas négliger. Préférer les variétés d'Europe à l'espèce indigène, qui se multiple par boutures. Les jets de la seconde récolte des espèces d'Europe se multiplient également par boutures. Les graines de choux que l'on pourrait obtenir seraient de médiocre qualité; aussi est-il préférable d'en faire venir d'Europe.

Chou marin.

La culture du chou marin présente des chances de réussite au Congo, puisque d'autres espèces de choux viennent bien sous ce climat. On doit cultiver ce légume avec les plantes vivaces. Semer après les pluies en pépinière. La culture du chou marin est absolument identique à celle des autres choux; il n'y a de différence que pour la récolte. Celle-ci ne doit se faire que lorsque les plantes sont très fortes. Pour obtenir d'excellents produits, il faut, à l'époque où la végétation se montre avec

vigueur, couper les feuilles qui existent, butter les plantes et les priver de lumière. En Europe, on les recouvre, à cette fin, de pots spéciaux. La cueillette se fait dès que la pousse, bien blanche et serrée, est assez forte (0m15 à 0m20), en tenant compte de la vigueur de la plante elle-même. Après que chaque branche a donné son produit, on découvre les plantes, on laboure, on fume et, jusqu'à l'année suivante, on fortifie les plantes le plus possible, pour obtenir de nouveaux produits. Dès que l'épuisement se fait sentir, on fait un nouveau semis. Les tiges de choux marins, coupées en tronçons de quelques centimètres, se bouturent très bien.

Ciboule et Ciboulette.

Semer partout dans le jardin en bordure. Tracer un rayon. Les graines doivent être épandues clair et espacées de 0m15 à 0m20. Lorsque l'on a des plantes adultes à sa disposition, on peut les diviser. Avant de les planter, couper les extrémités des feuilles et des racines. Cultiver à la saison sèche.

Claytone.

Peut tenir lieu de pourpier. Semer de fin mars à fin août, dans le quatrième carré, en terre meuble, substantielle, à 0m20 en tous sens. Éclaircir, biner et tenir humide. Couper les jeunes pousses jusqu'à épuisement.

Concombre, courge, citrouille, melon, pastèque.

Toutes ces cucurbitacées réussissent assez bien au Congo. Plusieurs espèces de courge et de citrouille sont indigènes.

Semer en place dans le quatrième carré. Les concombres doivent être semés à des intervalles de 0m50 à 0m60. Les melons et les pastèques, à 1 mètre de distance et les courges et citrouilles à 1m50 et plus.

A l'endroit même où l'on dépose la graine et en tenant compte du développement que peut atteindre chaque espèce, on creuse un trou de 0m20 à 0m40 cubes et l'on remplace la terre enlevée par du bon terreau. On y place les graines à 0m01 ou 0m02 de profondeur. Dès que les plantes ont développé leurs deux premières feuilles au-dessus des cotylédons, on supprime les plants les moins forts, à l'exception d'un seul. Celui-ci est pincé dès la quatrième feuille. On pince de même les

seconds bourgeons qui naissent, puis on les laisse aller jusqu'à ce qu'on ait obtenu le nombre de fruits voulu (huit à dix par plant). On pince ensuite les bourgeons qui portent ceux-ci, à deux ou trois feuilles au-dessus du fruit. On supprime tous les bourgeons inutiles et l'on continue à soumettre les nouvelles pousses au pincement à une ou deux feuilles. Cette taille s'applique aux concombres.

Pour les cornichons, qui, en réalité, sont aussi des concombres, on taille beaucoup moins. Après le premier pincement à trois ou quatre feuilles, on abandonne les plantes à elles-mêmes.

Les courges et les potirons ne sont pas taillés, mais pour obtenir beaucoup de beaux fruits on en marcotte les tiges en plusieurs endroits, en pratiquant une incision à la partie inférieure du rameau que l'on enterre. Si l'on a soin d'entretenir la fraîcheur du sol, les plantes s'enracinent d'elles-mêmes.

Pour les melons, on taille dès que les plantes ont développé quatre feuilles outre les cotylédons. La première taille s'opère au-dessus des deux premières feuilles. On ébourgne les yeux des cotylédons. Lorsque les deux bourgeons résultant de la première taille ont développé quatre ou cinq feuilles, on les taille à leur tour au-dessus de la troisième. Les tailles doivent se faire au moyen d'un instrument bien tranchant et à $0^{m}01$ au-dessus de la feuille. Chaque plaie doit être saupoudrée de cendres ou de terre fine, afin d'éviter ou la perte de sève ou la naissance de chancres. Les bourgeons provenant de la deuxième taille sont de nouveau pincés à deux feuilles. Ce sont les bourgeons provenant de la troisième taille qui portent les fleurs femelles. Lorsque les fruits ont atteint la grosseur d'un œuf, on pince encore à deux feuilles le rameau qui les porte. On supprime en même temps les rameaux les plus faibles et ceux qui ne portent pas de fruits. Enfin, tous les bourgeons qui naissent ensuite sont pincés à une feuille. Le nombre des fruits à laisser à chaque pied varie suivant les espèces et la vigueur de la plante. Il est généralement de quatre à huit.

En règle générale, pour toutes les cucurbitacées, il faut tenir le sol frais. Aussi est-il toujours bon de mettre un paillis. Pour les espèces très vigoureuses, il faut même donner beaucoup d'eau. Dès le début de la végétation, il faut aussi se mettre en garde contre les insectes et les maladies. L'humidité sans excès empêchera souvent ces dernières de naître. Quant aux insectes, la chaux vive, la suie et les cendres les éloigneront.

Les variétés les plus recommandables sont :

Pour le concombre : « vert d'Athènes » et « télégraphe » ;

Pour le cornichon : « vert de Paris » ;

Pour la courge : « à la moelle » ; « pleine de Naples » et les variétés indigènes;

Pour le potiron : « gros jaune » ;

Pour le melon : « noir des Carmes », « Prescot » et « Cantaloup ».

Cresson alénois.

Semer dans le quatrième carré en place, à la volée, assez serré, tous les huit à dix jours, dès le 10 avril. Sarcler, arroser et bien ombrager. Couper très jeune. Pour obtenir des graines, semer très clair en terre bien grasse, et laisser monter.

Cresson de fontaine.

Semer dès la fin de la saison des pluies, au bord des eaux et dans les terres humides, sarcler, éclaircir au besoin, et ne plus s'occuper que de vérifier si l'eau ne manque pas. Le cresson de fontaine étant vivace, un seul semis suffit.

Crosne du Japon.

Excellent légume, résistant et de bon rapport, à essayer en saison sèche. Planter les tubercules en terre riche et meuble, à 0^m30 en tous sens. Pendant la végétation, pailler et arroser.

On trouve dans le Haut-Congo un excellent crosne indigène.

Échalotte.

On peut lui appliquer ce que nous avons dit de l'ail, mais sa culture n'est guère à conseiller.

Épinard.

L'épinard d'Europe ne donne pas au Congo de bons résultats ; on le remplace par l'amarante.

Fève de Marais.

Ne réussit pas.

Fraisier.

Le fraisier réussit mal en semis ; il vaut mieux importer des plants.

On pourrait cependant essayer des semis de fraises des quatre-saisons. Semer à l'ombre, dès la fin d'avril, dans une terre riche. Après la levée, éclaircir et sarcler. Repiquer à 0^m30 dès que les plantes ont deux ou trois feuilles caractérisées. Pailler, arroser et bien ombrager. On parviendrait peut-être à obtenir ainsi une variété qui donnerait un bon résultat ; il suffirait alors de séparer les stolons pour la multiplier.

Haricots.

On fait en saison des pluies une grande culture des espèces indigènes, qui sont excellentes. Au potager, cultiver les variétés d'Europe, qui réussissent très bien. Préférer les variétés naines, qui sont toutes bonnes. Semer en place et tous les mois, de fin mars à fin août. Tracer des rayons profonds de 0^m02 et espacés de 0^m25 à 0^m30 ; y déposer les graines tous les 0^m10. Pendant la végétation, pailler si possible, ce qui remplace avantageusement le buttage. Les haricots ne craignent pas trop le soleil. Ils demandent une terre meuble, substantielle et fraîche sans excès ; on peut récolter des graines, mais, dès la première récolte, on constate une dégénérescence très accusée.

Helmia.

« Les bulbes de l'Helmia-Nyitte des Bongos se développent sur les tiges grimpantes, à l'aisselle de chacune des feuilles. Elles rappellent la forme de la noix du Brésil : un segment de sphère à bord tranchant, et ressemblent beaucoup à la pomme de terre, principalement sous le rapport de la saveur et du volume ; elles ont le même épiderme ; leur couleur, qui est parfois jaune, parfois d'un rouge brun violacé, ajoute encore à la ressemblance. L'Helmia se rencontre fréquemment à l'état sauvage ; mais alors ses bulbilles sont fort petites et ont une âcreté qui, d'après les indigènes, serait causée par un poison dangereux. » (*Schweinfurth.*)

Igname.

Plante de grande culture, qui remplace à s'y méprendre la pomme de terre d'Europe. A cultiver avec les plantes vivaces, la récolte n'ayant lieu qu'au bout de dix-huit mois, deux ans et davantage. Demande une

terre légère et profonde. Faire, avant la saison des pluies, des buttes de 0m50 à 0m60 de haut sur 1 mètre à la base et y enterrer à intervalles de 0m80 un morceau de tubercule pourvu d'yeux. Tuteurer les tiges lorsqu'elles se développent. On peut aussi, pour la multiplication, se servir des petits tubercules aériens. Dans ce cas, on les élève en pépinière; on les place à peu de distance l'un de l'autre et dès qu'ils sont assez forts on les plante à demeure.

Laitues.

Toutes les races et variétés de laitues réussissent au Congo, mais elles montent vite en graines. Il ne faut donc pas trop attendre pour faire la récolte des laitues pommées. On peut avoir toute l'année, mais surtout à la saison sèche, des laitues à couper. Pendant la saison des pluies, il faut les cultiver en bac ou de toute autre façon pour pouvoir les abriter. En pleine terre, on sème, dès les premiers jours d'avril, à l'ombre, à la volée, en terre meuble et fraîche. Après la levée, enlever simplement les mauvaises herbes et couper au fur et à mesure des besoins. Faire un nouveau semis tous les quinze jours. Toutes les laitues conviennent pour cette culture, mais celles dites à couper sont à préférer.

Pour les laitues pommées, semer en pépinière ou en bac, dès la fin de mars. Repiquer ensuite avec mottes aux racines, à 0m30 en tous sens. Arroser, ombrager et tenir le sol meuble et propre. On peut faire un nouveau semis tous les mois.

Pour porte-graines, choisir les pieds les plus vigoureux et les plus beaux; les laisser en place et attendre que les graines soient bien mûres pour couper les tiges. Faire sécher à l'ombre, sur du papier, et ne conserver absolument que les graines les plus lourdes.

Comme variétés, choisir celles qui montent lentement, telles que : « laitue de Malte », « choux de Naples », « blonde paresseuse », « blonde de Versailles », etc.

La culture des laitues romaines est identique à celle des laitues pommées.

Mâche.

Ne réussit pas.

Maïs.

Dans la grande culture, le maïs n'est cultivé qu'en saison des pluies, mais, comme les jeunes épis constituent un excellent légume, cette plante peut avoir sa place en saison sèche au potager. Pour cela, on

choisit dans le troisième carré, en plein soleil, le terrain le plus aéré; on lui donne une bonne fumure et, dès les premiers jours de mars, on plante deux ou trois graines à 0m60 en tous sens. Pendant la végétation, on tient le sol propre et surtout très frais. C'est de cette fraîcheur du sol que dépend tout le succès. Pour obtenir une succession de produits, on sème par petites parties tous les mois.

Il y a deux espèces de maïs connues, la plus commune à grains jaunes et la seconde à grains rouges. Cette dernière paraît supérieure comme qualité. La récolte se fait dès que les premières graines commencent à durcir; plus tôt, elles sont trop laiteuses et, plus tard, elles sont trop dures. Il faut donc bien choisir le moment pour faire les cueillettes.

Manioc.

Plante de grande culture, dont on utilise les jeunes pousses comme épinards, mais, naturellement, au détriment de la végétation de la plante mère; aussi ne doit-on pas abuser de ce procédé, à moins que l'on ne réserve un coin où le manioc sera spécialement cultivé à cette fin. Dans ce cas, avant la saison des pluies, planter à intervalles de 0m40 à 0m50, dans le carré des plantes vivaces, des boutures ligneuses de 0m20 à 0m25 de longueur et, contrairement à l'usage suivi dans la grande culture, ne pas les butter. Les soins à donner consistent à tenir le sol meuble, frais et propre. Pour la récolte, pincer les jeunes bourgeons jusqu'à épuisement. Dans les premiers temps, il est bon de laisser fortifier les plantes avant d'en récolter les pousses.

Moutarde blanche.

Semer en toute saison, à la volée, très clair. Tenir le sol humide et propre. Faire un nouveau semis tous les quinze jours. A employer en guise de cresson. La moutarde de Pékin est recommandée.

Navet.

Le navet est à cultiver avec les légumes-racines. Il réussit dans les terres meubles et substantielles. Les variétés à recommander sont celles dites « blanc plat » et « boule d'or ».

Semer en place, à partir des premiers jours d'avril, très clair, en

rayons espacés de 0m30. Éclaircir à la même distance dans la ligne. Lorsqu'il manque des plantes à certains endroits, combler les vides en repiquant. Tenir le sol frais, meuble et propre. Toujours bien ombrager. Faire un semis tous les mois.

La réussite sera bonne. Il n'est pas rare d'obtenir des navets de 0m12 à 0m15 de diamètre, mais il vaut mieux les employer petits : ils sont alors de meilleure qualité. Lorsque l'on doit faire des éclaircies, ne pas jeter les jeunes plants arrachés : on peut en faire une excellente salade. Le navet ne donne pas de graines au Congo.

Oignons.

Ne cultiver que les petits oignons blancs. Choisir, dans le quatrième carré, un terrain léger, frais et riche en engrais décomposé. A partir de fin mars, semer tous les mois, à la volée, ou, de préférence, en rayons espacés de 0m15 à 0m20; mêmes espaces dans la ligne. Lorsque les plantes se développent, éclaircir au fur et à mesure des besoins de la cuisine, jusqu'à ce que les pieds soient à la distance voulue. On obtient ainsi des oignons verts. Pendant la végétation, tenir le sol propre.

Oseille.

L'oseille est de culture facile. Elle demande de l'humidité et une terre profonde. Fin mars, semer partout en bordure. Laisser 0m15 à 0m20 entre les plantes. Semer une seule fois chaque année. Récolter les graines à maturité, les faire sécher et choisir les plus belles.

Patate douce.

C'est une plante de grande culture. Ses jeunes feuilles peuvent être employées comme épinards, mais un tel usage n'est point à conseiller aux Européens. Cette plante demandant beaucoup d'espace, on ne doit point la cultiver au potager. Sa culture est très simple En saison sèche, on prépare le terrain qui, de préférence, doit être frais et riche en humus. Dès que les pluies arrivent, on choisit dans un champ les tiges les plus vigoureuses, que l'on coupe en morceaux de 0m25 à 0m30. On les pique en terre, au moyen d'un plantoir, à intervalles de 0m40 à 0m50. Elles ne tardent pas à s'enraciner et à se développer. Trois mois plus

tard, dans les meilleurs terres, on peut récolter. Dans les terrains humides, il faut planter, de 0m50 en 0m50, sur buttes espacées de un mètre. Pendant la végétation, cette culture ne demande d'autres soins que celui d'enlever les mauvaises herbes qui pourraient l'étouffer.

Persil.

Même culture que le cerfeuil, sauf qu'il faut espacer les plantes à intervalles de 0m15 à 0m20 et ne faire que deux ou trois semis pendant la saison sèche.

Ne donne pas de graines.

Piment.

On rencontre une espèce de Piment (Pilipili) dans tous les villages au Congo ; elle est excellente et, de plus, vivace. Il ne faut donc cultiver des variétés d'Europe que ce qu'il en faut pour farcir les fruits ou faire des conserves. Le piment doux d'Espagne est le meilleur. Semer en pépinière, fin mars, en terre légère et fraîche. Repiquer à demeure à intervalles de 0m40 à 0m50, dès que les plantes ont deux ou trois feuilles. Entretenir le sol meuble et frais pendant la végétation. La graine que l'on récolte est excellente. Pour l'extraire du fruit, procéder comme pour les aubergines.

Poireau.

Cultiver dans le quatrième carré les variétés : « jaune du Poitou », « court du Brabant », « monstrueux de Carentau » et « monstrueux de Rouen ». Semer en pépinière dès le 15 mars, éclaircir, arroser, ombrager. Dès que les plantes ont atteint la grosseur d'un crayon, les retirer en les soulevant du bas, couper les extrémités des racines et des feuilles, et planter, à 0m25 en tous sens, dans une terre riche et bien labourée. La plantation doit se faire au moyen d'un plantoir bien rond et effilé. A l'endroit où l'on veut mettre la plante, on enfonce cet outil à 0m15 de profondeur environ ; on le retire en appuyant sur les côtés de telle sorte que la trace reste béante ; on y dépose la plante, en ayant soin de faire tomber sur les racines le moins possible de terre. Après la plantation, on donne un bon arrosement qui suffit pour mettre la terre en contact avec les racines. Pendant la végétation, tenir le sol meuble et propre, donner des engrais et arroser au besoin. La récolte a lieu au bout de trois à six mois, suivant la valeur du terrain. Lorsqu'on a fait un premier semis très tôt, on peut en faire un second vers le commencement de juin.

Pomme de terre.

A donné jusqu'ici peu de bons résultats. Est, du reste, remplacée par l'igname et la patate douce.

Pourpier.

Il croît partout en abondance à l'état sauvage, mais pour en avoir de très beau, il est bon de le cultiver. Semer en toute saison, en terre fraîche et légère. Plus la terre est riche en humus, plus la végétation est belle. Les plantes doivent être espacées de 0m15 à 0m20; il faut donc semer très clair; la graine étant très fine, on devra la mélanger avec du sable. Pour la récolte des graines, enlever les capsules dès qu'elles prennent une teinte brunâtre; si l'on tarde trop, elles s'ouvrent et les graines tombent.

Pois

Cette culture doit, selon nous, être abandonnée pour le moment.

Radis.

Tous les radis réussissent au Congo. On peut obtenir de petits radis en dix-huit jours. Les variétés les plus recommandables sont : les radis rose, rouge hâtif et presque sans feuilles, rose long de Chine. Les ramelaces ou radis noirs réussissent parfaitement.

Semer les petits radis à la volée tous les quinze jours, à partir du 10 avril. Ils demandent une terre meuble, fraîche et riche en humus. Semer très clair sous peine de les voir filer et ne donner que des collets longs. Un peu de terreau en couverture sur les graines fait beaucoup de bien. Pendant la végétation, tenir humide, ombrager légèrement, sarcler et éclaircir.

Pour les radis de Chine et les ramelaces, semer en ligne, dans le deuxième carré; espacer les plantes de 0m15 à 0m20 en tous sens; éclaircir, sarcler, biner et arroser au besoin. Utiliser les racines avant leur complet développement, sinon elles deviennent creuses ou fibreuses.

Salsifis.

Culture à déconseiller.

Scorsonère.

Essayer, en semant en rayon, sur place, dans le deuxième carré, à 0m20 en tous sens, à partir du 10 avril. Choisir une terre légère, très profonde et riche. Pendant la végétation, ombrager, tenir humide et biner selon les besoins.

Tétragone.

Cette plante remplace avantageusement, en été, nos épinards. Semer sur place, dès le 1er mars, en terre grasse, à un mètre de distance. Au fur et à mesure de la croissance de la végétation, prendre les extrémités des jeunes pousses pour la consommation. Pendant la végétation, tenir le sol humide et propre, ombrager au besoin. Récolter les graines sucessivement, dès qu'elles arrivent à maturité.

Thym.

Semer en bordure à la saison sèche, espacer à intervalles de 0m15 à 0m20. Retailler les plantes dégarnies. Lorsqu'on a de vieilles plantes, les multiplier par divisions plutôt que par semis. Le thym demande de l'ombre et de l'humidité.

Tomate.

La tomate est, en Afrique, un légume des plus précieux. Elle existe au Congo à l'état sauvage, mais il convient cependant de cultiver les variétés européennes à gros fruits : tomates Gartfield et grosse rouge hâtive.

La tomate demande une terre riche et fraîche, sans excès.

Semer en terre substantielle, en caisse, dès le 1er mars; repiquer dans les mêmes conditions et mettre en place sitôt les pluies passées. Faire, en pleine terre, un deuxième semis fin avril et un troisième fin juin. Mettre les plantes en place, en ligne, à 0m50 en tous sens.

Pendant la végétation, biner, arroser, pincer, tuteurer, tailler. Il faut pincer les plantes à quatre feuilles pour les faire ramifier dès la base. Ne conserver à chaque plante que six à huit grappes de fruits et enlever

tous les autres bourgeons. Ceux qui restent sont pincés à deux ou trois feuilles au-dessus de la grappe et tous les bourgeons qui naissent, à une feuille.

Il est inutile d'ombrager en saison sèche.

Pour plus de facilité et pour le bien des plantes, on tendra des fils de fer, contre lesquels on attachera les branches.

Pendant la bonne saison, les tomates produisent énormément. Il est à conseiller de profiter de cette abondance pour faire des conserves.

Choisir les plus beaux fruits pour en obtenir des semences, laver les graines dans l'eau et les faire sécher.

Culture des arbres fruitiers.

La culture des arbres fruitiers, l'introduction ou la propagation d'espèces nouvelles ou peu répandues, l'établissement de vergers dans les stations, sont des travaux présentant des avantages moins immédiats, sans doute, que la culture potagère, mais ayant la plus grande importance pour l'avenir de la colonie. La croissance des arbres sous ce climat est, du reste, assez rapide pour que le créateur d'un verger soit déjà, malgré la brièveté ordinaire de son séjour sur le sol africain, personnellement récompensé de ses efforts par la jouissance de leurs résultats.

Les essences fruitières d'Europe, telles que le poirier, le pommier, le cerisier, le prunier, le pêcher, l'abricotier, ne paraissent pas pouvoir prospérer sous le climat des contrées équatoriales. Vouloir les cultiver au Congo serait, sans doute, perdre son temps. Elles y sont, d'ailleurs, remplacées par d'autres espèces, qui y croissent spontanément ou y sont cultivées et produisent les fruits les plus fins. Citons notamment l'ananas, les anonas cœur de bœuf, pomme cannelle et cherimollia, l'arbre à pain, l'avocatier, le bananier, le cocotier, le goyavier, le manguier, le maracouja, le papayer, le safo, etc. D'autres essences encore : le dattier, le figuier, le grenadier, l'olivier, la vanille, y ont été récemment introduites en différents endroits; leur culture a déjà donné des résultats partiels et sa réussite complète semble à peu près certaine. Des essais d'acclimatation de la vigne ont été tentés en plusieurs localités, avec un succès médiocre, il est vrai, mais permettant cependant de ne point désespérer du résultat final. Les cultures abritées que l'on pourra pratiquer sur les plateaux élevés des régions septentrionales présenteront des chances sérieuses de bonne réussite.

La matière offre donc assez d'importance pour que nous entrions dans certains développements. Procédant comme nous l'avons fait pour la culture potagère, nous donnerons d'abord quelques notions générales, pour fournir ensuite, à propos de chacune des principales espèces d'arbres fruitiers, certains renseignements pratiques.

NOTIONS GÉNÉRALES.

Pépinière.

Pour avoir toujours un choix d'arbres fruitiers, il est nécessaire d'établir une pépinière où l'on puisse élever et multiplier les jeunes plants. On choisira, autant que possible, pour en faciliter le service et la surveillance, un terrain attenant au potager. Son étendue dépendra de l'importance des plantations que l'on compte y faire. Si le nombre des plantes nécessaires est très restreint, on pourra se contenter d'affecter à leur culture une ou plusieurs planches du carré des plantes vivaces dans le potager.

Le choix du terrain, le défrichement, les labours, le binage, le tuteurage et l'arrosement se pratiquent de la même manière et sont régis par les mêmes règles qu'en matière de culture potagère.

Ici aussi, l'ombrage des grands arbres doit être respecté. Quant à l'irrigation, elle n'est point indispensable; les arrosements peuvent suffire. Les engrais ne doivent pas être négligés. Les paillis surtout sont à recommander.

Multiplication.

Beaucoup d'arbres fruitiers au Congo se reproduisent parfaitement par semis; d'autres, par boutures de racines ou de tiges; d'autres, par marcottes, par éclats ou par division.

Ces différents modes de multiplication ayant été décrits dans un article précédent, nous ne nous y arrêterons plus. Nous dirons seulement qu'il faut apporter le plus grand soin au choix des graines. Elles doivent provenir des plus beaux fruits, sains, bien formés et récoltés sur des arbres jeunes, vigoureux et exempts de tout défaut ou maladie. Toutes les parties de plante qui doivent servir à la reproduction doivent réunir des conditions analogues.

Un mode de multiplication dont nous n'avons pas encore parlé est la greffe par approche, qui peut être pratiquée dans certains cas, lorsqu'il s'agit d'améliorer des variétés délicates en les fixant sur d'autres de même espèce, mais plus vigoureuses ou s'accommodant mieux de la nature du sol. Cette greffe est fort aisée à opérer. On doit d'abord rapprocher les deux sujets de façon à pouvoir réunir deux de leurs bran-

ches. A l'endroit où l'on veut les juxtaposer, on enlève à chacun des rameaux une partie de son écorce avec un peu de bois, et l'on met en contact les cambiums (1). On lie alors les deux branches de façon à les maintenir dans la même position et on les recouvre, au point de contact, de cire, de mastic ou même simplement d'argile soutenue par un linge. Quand la soudure est opérée, on coupe la branche, qui, entièrement détachée de la plante mère, est dès lors alimentée par sa nourrice adoptive. Afin de favoriser autant que possible le développement du rameau greffé, on supprime les autres branches de la plante qui le porte.

Cette greffe réussit d'autant mieux que la sève est plus active et le bois plus jeune et plus vigoureux.

Plantation.

Lorsqu'on a obtenu de jeunes plantes ayant atteint le développement voulu, on doit choisir avec soin le terrain où elles seront placées à demeure, les diverses essences ne se plaisant pas toutes dans le même sol. Ainsi, le manguier, le cocotier, le goyavier aiment une terre légère; les anonas, les orangers semblent la préférer plus forte; l'arbre à pain, le bananier la demandent plus fraîche; enfin, la vanille et la vigne veulent être abritées.

La variété de ces exigences fait qu'il est rarement possible de rassembler toutes les essences en une seule enceinte, à moins que celle-ci ne puisse être établie sur une colline réunissant les conditions voulues. Bien que le groupement des arbres en un jardin présente le grand avantage de faciliter beaucoup de service et la surveillance, le souci de donner à chaque essence le sol qui lui convient doit primer cette considération.

Il est beaucoup d'arbres fruitiers que leur port élégant, leur feuillage décoratif, leurs fleurs parfumées et leur épais ombrage rendent admirablement propres à border les allées et les routes.

Après avoir fait choix de l'endroit où l'on veut effectuer les plantations, on doit profiter de la saison sèche pour préparer le terrain, le défricher et le labourer. On pourrait juger inutile de le labourer sur toute son étendue, puisque les plantes à y mettre sont jeunes et ne doivent, par conséquent, occuper qu'un espace restreint. Mais ce serait

(1) Tissu d'aspect liquide, qui se trouve entre le bois et l'écorce et qui donne naissance aux nouvelles couches de ceux-ci.

là un faux calcul, car, le sol une fois défriché, un labourage total ne donnera pas beaucoup plus de peine qu'un labourage partiel et permettra d'employer à des entre-cultures d'arachides, de maïs ou de patates le terrain non immédiatement occupé par les arbres; il suffira de ménager des chemins permettant de visiter ceux-ci et de leur donner les soins nécessaires.

Si, à certains endroits, la terre est imperméable ou de mauvaise qualité, on devra la défoncer ou la renouveler.

Si le terrain choisi contient déjà des arbres, il ne faudra respecter que ceux qui pourront être utiles.

Le mode de plantation dit « en quinconce » mérite la préférence, car c'est celui qui offre le plus beau coup d'œil et permet la meilleure distribution de l'air et de la lumière.

L'emplacement futur de chaque pied devra être indiqué au moyen d'un jalon; il faudra, bien entendu, tenir compte du développement que prendra la plante et lui accorder tout l'espace nécessaire à sa croissance.

On préparera, pour les plantes qui l'exigent, des abris contre les vents ou le soleil.

A l'endroit même où devra être replanté le jeune arbre, on versera de l'eau la veille de l'opération, pour rendre le sol plus frais; on arrosera de même le jeune plant dans la pépinière, afin de pouvoir l'enlever avec une motte de terre adhérente aux racines. S'il est déjà assez fort, il sera prudent de découper la motte quinze à vingt jours avant la transplantation et de la laisser en place pendant cette période, en l'humectant constamment; de la sorte, la plante aura le temps de former, dans la motte même, de nouvelles radicelles qui faciliteront la reprise.

Si la plante est d'une espèce à feuilles molles, on coupe le limbe des feuilles pour éviter la trop forte transpiration.

C'est généralement au début de la saison des pluies que l'on procède à la plantation. Cette opération doit se faire le matin ou le soir, par un temps couvert. Les plantes, enlevées par petites quantités à la fois, doivent être mises immédiatement en place et recevoir aussitôt un copieux arrosement, qui sert surtout à tasser le sol beaucoup mieux qu'on ne pourrait le faire en le foulant avec les pieds ou les mains. On ombrage ensuite les jeunes plants, si c'est nécessaire.

Il est à recommander de créer au pied des jeunes arbres de petits bassins qui facilitent l'arrosement et favorisent, lorsqu'on les referme, le développement de nouvelles racines au collet de la plante. Dans les terrains humides où certaines essences doivent être plantées sur buttes,

on crée ces petits bassins au sommet de la butte; il empêchent les pluies de déchausser les plantes.

On doit visiter souvent les plantes jusqu'à ce qu'elles aient repris, afin de s'assurer que rien ne leur manque ou ne leur nuit. Plus tard, les visites peuvent être moins fréquentes, mais une surveillance attentive est cependant nécessaire pendant le jeune âge, surtout au début de la végétation. Il faut dresser les arbres contre des tuteurs, les ébourgeonner, les élaguer, enlever les branches inutiles ou nuisibles, arrêter les tiges à la hauteur voulue pour que les têtes se forment, éclaircir les cimes ou arrêter les branches trop vigoureuses, donner au besoin de la nourriture, veiller aux insectes et aux maladies, prévenir les ravages des animaux.

Souvent il arrive que de jeunes plantes, affaiblies par suite de maladie, d'accident, ou parce que le sol, trop humide ou trop sec, ne leur convient pas, produisent outre mesure. Il faut alors enlever les fruits dont la croissance épuiserait davantage encore la plante, rechercher la cause du dépérissement et la faire disparaître. Si la plante est atteinte d'une maladie contagieuse, il est préférable de l'enlever et de la remplacer.

CULTURES SPÉCIALES.

Ananas. (*Ananassa sativa*. Broméliacée.)

L'ananas est fort commun au Congo, où on le rencontre en forêts très serrées.

Son fruit passe pour le plus délicieux de tous. Il mûrit à la saison des pluies, parfois plus tard; on en extrait de l'alcool; on en fait des sirops, des confitures, des conserves, etc. Les indigènes emploient les fibres des feuilles d'ananas pour faire des cordes, des tissus, etc.

L'ananas se multiplie par boutures d'œilletons ou de couronnes, que l'on plante au début de la saison des pluies ou même un peu plus tôt, pour gagner du temps.

Les boutures de couronnes se développent plus rapidement et produisent de plus beaux fruits.

On plante les boutures directement en place à $0^{m}80$ ou 1 mètre de distance.

L'ananas recherche une certaine fraîcheur et affectionne l'humus des forêts.

Après la plantation, il faut empêcher l'envahissement du sol par les mauvaises herbes.

Une plantation peut durer longtemps, mais il convient de la renouveler dès qu'on s'aperçoit que les fruits deviennent plus petits. Chaque plante qui a produit est remplacée par des œilletons à la base.

D'après M. Laurent, il y aurait avantage à introduire au Congo les variétés à gros fruits cultivées dans les serres d'Europe.

Anonas. (*Anona muricata* ou Coeur de Boeuf. *Anona squamosa* ou Pomme cannelle. *Anona chérimollia* ou Chérimollier.)

Les anonas aiment les terres riches et profondes, fraîches et consistantes sans excès. Dans les sols secs et sableux, ils s'atrophient, restent chétifs et produisent des fruits mal formés, bien qu'assez gros parfois.

Le sol dans lequel on les plante doit être bien défoncé, labouré et fumé au besoin.

On plante à intervalles de 5 à 6 mètres la deuxième année, au début de la saison des pluies. Dans les premiers temps, on doit ombrager les plants et veiller à ce que l'humidité ne leur manque pas. Ensuite, tuteurer et élaguer pour former la tige, que l'on arrête à hauteur de 1m50 à 2 mètres. Elle se forme d'ordinaire assez bien d'elle-même; dans le cas contraire, on l'aide en pinçant ou en taillant les branches vigoureusement pour les faire ramifier. Dans la suite, on enlève les gourmands, les rejetons de bois mort. On entretient le sol, dans lequel on peut, pendant les premières années, faire des entre-cultures.

Les anonas atteignent 5 à 6 mètres de hauteur. Ils fructifient dès la quatrième ou la cinquième année.

La multiplication se fait par graines. On sème en saison sèche, en pépinière, sur planches de 1m20 de largeur, dans des rayons profonds de 0m02 à 0m03 et espacés de 0m25 à 0m30; on conserve le même espace dans la ligne. On referme les rayons avec la terre des côtés ou, mieux, avec du terreau, et l'on recouvre d'un bon paillis. On arrose fortement et, si le soleil est fort, on ombrage.

La germination a lieu au bout de un mois à six semaines. Presque toutes les graines germent, surtout si elles sont fraîchement récoltées. Dès que l'on voit apparaître les cotylédons, il faut répandre de la chaux, de la suie ou des cendres pour éloigner les sauterelles et les chenilles qui sont très friandes des jeunes bourgeons. Pendant la croissance, on arrose fréquemment et l'on tient le sol propre.

Pour la transplantation, suivre les indications générales.

Les fruits sont souvent piqués par certains insectes, que l'on éloi-

gnerait certainement en soufrant de temps en temps légèrement les plantes.

On ne doit pas attendre, pour cueillir le fruit, qu'il soit trop mûr, car souvent il se détache de lui-même, tombe et s'écrase sur le sol.

Arbre à pain. (*Artocarpus incisa.* Urticacée.)

Grand et bel arbre, au feuillage très ample, vert et très découpé. Le fruit sphérique, très gros, est comestible avant maturité. Il renferme alors beaucoup d'amidon. Cuit sous la cendre, il devient farineux et rappelle par son goût le pain de farine. Après maturité, il est fade et malsain.

Les indigènes des îles de la Sonde en font des pâtes qu'ils conservent comme provision. On dit que quelques arbres à pain peuvent suffire à la nourriture d'un homme pendant une année. Le bois peut être employé en menuiserie.

La multiplication se fait par graines aussitôt après la récolte, à la fin de la saison des pluies. On sème, en pépinière, en rayons espacés de 0^m40. On laisse le même espace dans la ligne. La graine étant assez grosse, il faut bien la recouvrir et mettre un paillis à la surface. On tient les graines très humides. Elles germent bien et très vite.

La plantation se fait à la saison des pluies suivante, dans une terre assez forte, profonde et très fraîche. La distance à garder entre les pieds est de 12 à 15 mètres. Au moment de la plantation, bien arroser et ombrager ou couper la tête à 2 mètres ou 2^m50 de hauteur.

Cet arbre magnifique convient admirablement, par son port et son feuillage, pour border les grandes avenues et les routes.

Avocatier. (*Persea gratissima.* Laurinée. Amérique méridionale.)

Bel arbre pyramidal atteignant 12 à 15 mètres de hauteur. Ses fruits, verts ou violacés, pyriformes, assez gros et longuement pédonculés, sont comestibles. On en mange la pulpe épaisse et fondante, soit comme de la crème avec du sucre, soit en guise de beurre avec du sel. On l'accommode aussi au vinaigre ou au citron. Le noyau ou amande, fort gros, n'est point comestible, mais donne, paraît-il, un suc rouge qui sert à marquer le linge d'une façon indélébile.

La reproduction se fait par semis, en pépinière, dans de petits paniers,

des pots ou d'autres récipients. (Les avocatiers, ayant de longues racines pivotantes, ne supportent pas la transplantation si l'on n'a recours à cette précaution.) On peut aussi faire germer les graines sur le goulot d'une bouteille remplie d'eau.

Les paniers ou les pots doivent être enterrés à mi-ombre en pépinière, entièrement recouverts et tenus légèrement humides. On plante les jeunes arbres au début de la saison des pluies suivante. On laisse entre les pieds une distance de 8 à 10 mètres. Les plants qui ont germé dans des paniers sont enterrés avec ceux-ci, qui pourrissent et disparaissent dans le sol. Quant aux pots ou autres récipients, ils doivent être enlevés ou brisés avant la transplantation.

Le semis sur place demande plus de main-d'œuvre, parce qu'on ne peut soigner qu'une plante à la fois.

L'avocatier n'exige pas une terre très riche, mais il la veut légère et profonde. Sa végétation étant fort rapide, il faut la surveiller et enlever très tôt les bourgeons latéraux qui se développent. Former la tête à 2 mètres de haut. Ensuite laisser l'arbre à lui-même; il se conduit très bien.

Cet arbre convient pour border les petites avenues.

Bananier ou Musa (Musacée).

On connaît de nombreuses variétés de bananes. Au Congo on cultive la banane plantain (*Musa paradisiaca*), qui est la plus volumineuse, mais la moins succulente. Elle constitue la principale nourriture des habitants du haut fleuve. Cette variété est très vigoureuse; elle atteint 4 à 5 mètres de hauteur.

La banane d'argent, ou *Musa sapientum*, est plus petite et moins robuste que la précédente, mais beaucoup plus fine.

On rencontre aussi la banane de Chine (*Musa sinensis*), qui est délicieuse, mais moins productive que les deux premières. Elle se mange crue, ainsi que la banane d'argent.

Les bananes s'emploient en pâtisserie, en confiserie. On en fait une sorte de cidre excellente. Le sommet de l'épi se mange comme légume. Le pétiole des feuilles contient des fibres que l'on peut tisser.

Les variétés cultivées au Congo ne donnent pas de graines; néanmoins, on reproduit facilement ces variétés par rejetons. Il est à recommander de prendre ceux-ci jeunes et pourvus de quelques racines; ils donnent de plus beaux produits. La plantation se fait un peu avant la saison des pluies, pour gagner du temps. On plante à intervalles de

3 à 4 mètres en tous sens, dans des trous préparés à cet effet et remplis de matières végétales décomposées. Le bananier est très vorace ; il lui faut une terre fraîche et substantielle. Au moment de la plantation, on coupe les feuilles.

Pendant la végétation, tenir le sol propre, supprimer les rejets, à l'exception de deux ou trois, suivant la vigueur des plantes. Après la récolte, supprimer le tronc qui a fructifié et saupoudrer la plaie. Hacher le tronc sur place pour en faciliter la décomposition.

La récolte a lieu après dix à douze mois ; les plantes multipliées par rejetons produisent six mois plus tard. La cueillette peut se faire dès que les premiers fruits prennent une teinte jaunâtre. Lorsque les grappes sont trop lourdes, il faut les soutenir au moyen de perches bifurquées.

Le rendement des bananiers est très grand, mais assez variable. Chaque tige peut produire un régime pesant de 10 jusqu'à 40 kilogrammes et même davantage, suivant la nature du sol et la variété à laquelle appartient l'arbre.

On est souvent tenté de planter des bananiers au potager pour y donner de l'ombre. C'est un tort. Cet arbre est trop vorace et nuit aux autres plantes.

Cocotier. (*Cocos nucifera.* Palmier.)

Le cocotier est un des plus beaux palmiers ; sa tige peut atteindre 20 à 25 mètres de hauteur. Il croît sur le rivage des mers intertropicales. Il se prête à des usages nombreux et variés. Ses noix contiennent, avant la maturité, un liquide laiteux, agréable au goût, qui, plus tard, se solidifie et comprend 50 % d'huile ; de leur écorce, on fait des vases ; le mésocarpe fibreux qui les entoure se tisse en nattes ou en cordes ; la sève peut donner du sucre, de l'alcool, du vinaigre ; le bois et les feuilles peuvent être employés dans les constructions.

Le cocotier aime les terres sablonneuses et salées des bords de la mer. Peut-être, cependant, pourrait-on, avec des soins, le cultiver partout au Congo. Il faudrait, pour cela, renouveler la terre en la mélangeant de sable de rivière et l'arroser avec de l'eau salée.

A Banana, Boma, Léopoldville, on trouve des cocotiers magnifiques. En saison sèche, on doit les arroser souvent et beaucoup à la fois. Il est bon de faire des bassins autour des plantes pour retenir l'eau à leur pied.

Leur multiplication se fait par graines. Celles-ci sont très grosses. On

doit les employer immédiatement après la récolte, les enterrer en pépinière en laissant à découvert l'extrémité supérieure, arroser beaucoup et tenir le sol meuble et propre. Six mois après la germination et, autant que possible, en saison des pluies, mettre les plants en place, à intervalles de 8 à 10 mètres, dans des trous défoncés jusqu'à 0m75 de profondeur. Les planter dans des bassins, de telle façon que la partie supérieure de la noix restée adhérente aux racines ne soit pas entièrement recouverte. Souvent les cocotiers poussent de travers; il faut les redresser pendant qu'ils sont jeunes; plus tard la déviation est irrémédiable et fait perdre à l'arbre sa noblesse d'aspect.

Dattier. (*Phœnix dactilifera.*)

Palmier dioïque fort distingué d'aspect et très anciennement connu en Afrique, où il est abondant. Il atteint 25 à 30 mètres de hauteur. Il est d'une précieuse ressource pour les Arabes, qui l'utilisent dans toutes ses parties et font une très grande consommation de ses fruits. Ceux-ci servent à confectionner des sirops, des confitures, du vinaigre; séchés et écrasés, ils forment une farine que les caravanes emportent comme provision de route. Écrasés dans l'eau, ils donnent une boisson très agréable; fermentés, ils produisent de l'alcool. Les noyaux, ramollis dans l'eau, sont excellents pour engraisser le bétail. Les feuilles servent à faire des cordes, des nattes, des corbeilles, des chapeaux, etc. Le bois âgé est très dur et peut servir à la construction. La sève recueillie à la base de l'inflorescence donne une boisson agréable appelée, comme le malafou, vin de palme.

Les variétés de dattes sont nombreuses. Les meilleures sont jaunes et transparentes. Leur exportation vers l'Europe constitue, pour l'Afrique septentrionale, un commerce très important.

Le dattier est considéré, à juste titre, comme un des plus grands bienfaits accordés par la nature aux Orientaux. Il croît lentement, mais, par contre, sa longévité est très grande. Il aime les sols légers et frais, un peu humides même. Il se plaît surtout dans les sables de rivière, au bord de la mer ou sur les rives des lacs salés. L'eau salée paraît être son engrais favori.

Le dattier se propage par semis et rejetons. Par le semis on obtient plus facilement de nombreux sujets, mais ils mettent quinze à vingt ans à fructifier et la moitié au moins sont des mâles. On sème en pépinière, en rayons profonds de 0m02 à 0m03 et espacés de 0m15 à 0m20 en tous sens. On recouvre de bonne terre et de paillis et l'on arrose fortement. La levée se fait très vite, surtout si l'on a pris le soin de faire ramollir

les graines pendant trente-six heures dans de l'eau exposée au soleil. Après la levée, il faut arroser souvent et parfois avec de l'eau très légèrement salée, mais, dans ce cas, on doit éviter de mouiller les feuilles. Au bout d'une année, à la saison des pluies de préférence, on transplante les jeunes dattiers pour les mettre en place.

Pour la distance à observer entre les plants, il faut tenir compte de ce fait que la moitié des pieds sont du sexe mâle et par conséquent inutiles pour la plupart; il y a donc avantage à les planter à la moitié de la distance nécessaire (4 à 5 mètres), de façon à pouvoir supprimer les plantes inutiles dès que l'on peut en distinguer le sexe. Les pieds mâles ne sont nécessaires que dans la proportion de 5 %.

Quoi que l'on fasse, on n'arrive cependant pas à bien répartir les plantes, car les deux sexes sont rarement alternés.

Les soins nécessaires consistent à arroser beaucoup les jeunes arbres et même à les irriguer au besoin, à tenir le sol propre et à élaguer au fur et à mesure que les feuilles du bas se détériorent.

La multiplication par rejetons est la méthode la plus usitée. On détache de la base ou de l'aisselle des feuilles des plantes femelles, les œilletons, que l'on plante les uns à côté des autres, en pépinière, pour leur faire développer des racines. On ombrage et l'on tient les plantes humides par de fréquents bassinages. Lorsqu'elles ont émis des racines, on profite de la saison des pluies pour les mettre en place à intervalles de 8 à 10 mètres les unes des autres. On a soin de faire la plantation en quinconce. Les pieds femelles une fois en terre, on les entoure d'un cordon de pieds mâles, dans la proportion indiquée plus haut.

Les agents naturels ne suffisent pas toujours à la fructification, et il faut parfois aider la nature en pratiquant la fécondation artificielle. Cette opération est très simple. Au moment où le pollen se détache en poussière, il suffit de secouer une grappe de fleurs mâles au-dessus d'une inflorescence de l'autre sexe pour être assuré du succès.

Les dattiers demandent beaucoup de soins; ils ne doivent jamais être secs, sous peine de voir les fruits rester maigres ou ne pas mûrir.

Il y aurait lieu d'introduire au Congo de grandes quantités de jeunes plantes en pots, provenant de rejetons, et de faire des plantations dans tous les terrains convenables des stations situées le long du fleuve et des rivières.

Figuier. (*Ficus.* Morée.)

Le figuier existe dans les régions chaudes des deux continents et pourrait être introduit avec avantage au Congo. Il aime les terres légères et profondes. C'est dans les endroits frais, situés au bord de l'eau, qu'il

donne les plus gros fruits. Cependant, dans les terres arides et même rocheuses, il en donne encore d'excellents, mais plus petits, et il exige alors des arrosements fréquents, car la sécheresse prolongée fait tomber ses feuilles. Il redoute les marais.

Il se reproduit de toutes façons, soit par les nombreux rejetons qu'il émet à sa base, soit par semis, ce qui permet d'obtenir des nouveautés, soit par boutures ou marcottes du bois de deux ans. Les fragments de racines se bouturent également. Les plantes provenant de boutures ou de marcottes produisent au bout de quatre à cinq ans; celles issues de semis, au bout de six à sept ans seulement.

Les semis se font en péninière, dans un endroit frais et abrité; les jeunes plants sont mis en place, la deuxième année, au moment des pluies. Les marcottes enracinées sont sevrées et mises directement à demeure.

Avant de planter, on doit labourer, défoncer et fumer le sol suivant les besoins. On espace les plantes de cinq à six mètres. Pendant la végétation, on tient le sol humide; dans beaucoup de cas, il est à conseiller d'irriguer.

On forme les plantes en buisson ou en arbre.

Pour obtenir des buissons, il faut recéper à la base, à l'âge de deux ans.

Pour former des têtes, on doit élaguer jusqu'à 2 mètres de hauteur et arrêter la tige.

Les figuiers demandent chaque année de l'engrais et des labours; ils craignent le fer; il ne faut donc point couper, mais pincer et se contenter d'enlever le bois mort, la trop grande quantité de rejetons et les parties trop faibles.

Beaucoup d'insectes attaquent ces arbres. On les écarte en entretenant avec soin la propreté du feuillage.

Les figuiers sont très communs dans les îles de l'Archipel, à Chypre, en Égypte, etc., où ils donnent deux récoltes par an. — Une récolte trop abondante ne s'obtient qu'au détriment de la suivante; pour ce motif, il est prudent de supprimer les fruits trop nombreux.

Goyavier (Myrtacée. Amérique tropicale.)

Arbre ou arbrisseau variant de 2 à 7 mètres de hauteur et plus, suivant les variétés, qui sont nombreuses.

Il est très cultivé aux Antilles, où sa présence passe pour un indice de la bonne qualité du sol.

Les fruits du goyavier peuvent être gros comme un œuf de poule ou petits comme une cerise, suivant les variétés. Ils rappellent par leur goût la fraise ou la framboise. On en fait des confitures et des conserves très appréciées. Le bois est fort dur. L'écorce peut servir pour le tannage et, au dire des indigènes, la racine serait souveraine contre la dysenterie.

La variété à gros fruits, qui existe au Congo, est une des meilleures.

Les goyaviers aiment les terres légères, mais néanmoins ils poussent partout, même dans la roche La reproduction en est tellement facile que très souvent on n'a qu'à recueillir les plantes provenant de semis naturels ou de drageons. Toutefois, pour de grandes cultures, il faut recourir au semis ; ils se font en pépinière, en rayons espacés de 0m15 à 0m20 en tous sens Les plantes exigent un paillis, des arrosements fréquents, et doivent être éclaircies après la levée.

La plantation se fait à la saison des pluies, à intervalles de 5 à 6 mètres en tous sens. Dès le début, on arrose et on tuteure les tiges. Si l'on veut en former des arbres, il faut élaguer la tige, l'arrêter à une hauteur de 1m50 à 2 mètres et laisser la tête se former d'elle-même ; les drageons doivent être enlevés. Si l'on préfère conduire la plante en buisson, il faut la recéper à la base, après la reprise, et laisser se développer les pousses.

Le goyavier se prête à merveille à la formation de haies ; c'est aussi un excellent arbre ombrageant pour le potager. Il commence à donner des fruits à la fin de la troisième année.

Grenadier. (*Malum punicum.* Granatée. Nord de l'Afrique.)

Joli petit arbre atteignant 6 à 7 mètres de hauteur, à petites feuilles caduques, à fleurs rouge vif, jaunes ou blanches suivant les variétés, et groupées au sommet des rameaux. Fruit charnu et succulent, globuleux, couronné par le calice, renfermant de nombreuses graines à téguments ; on en fait d'excellentes boissons. Il ne faut jamais cueillir les fruits trop tôt, car ils se rideraient.

Le bois du grenadier s'emploie dans les arts. L'écorce de la racine est souveraine contre le ver solitaire.

Le grenadier se propage de toutes façons.

Le semis se fait au moment de la récolte des fruits, en pépinière et en rayons espacés de 0m15 à 0m20. Il faut pailler et arroser.

Au bout d'une saison, on repique, de nouveau en pépinière, à inter-

valles de 0m20 à 0m40. On y laisse les jeunes plants pendant une couple d'années en leur donnant tous les soins qu'ils réclament, arrosements, engrais, etc.

On les plante à la saison des pluies à distance de 3 à 4 mètres les uns des autres, dans une terre analogue à celle qu'affectionnent les orangers, c'est-à-dire un peu forte et fraîche. Le grenadier croît cependant dans les plus mauvais sols.

Les marcottes, ainsi que les boutures de l'année à l'étouffée, réunissent également très bien.

Pour certaines variétés, on peut encore employer la greffe.

Le grenadier peut être conduit en buisson ou en arbre.

Pour former des buissons, il faut recéper à la base et ne conserver que six ou sept branches. Conduit de cette façon et planté très serré, il forme de bonnes haies défensives.

La forme en arbre est cependant celle qui convient le mieux à la plante. Pour l'obtenir, élaguer les tiges et les arrêter à hauteur de 1m50 à 2 mètres. Dans la suite, enlever les rameaux surperflus, les gourmands et le bois mort. Pendant la végétation, arroser de temps en temps, si la terre est trop sèche.

Les fleurs naissent sur le bois de deux ans; on provoque le développement des branches qui les portent en taillant les plus vigoureuses.

Manguier. (*Mangifera indica.* Anacardiacée.)

Le manguier est un grand et bel arbre dont l'épais feuillage, d'un vert foncé, fait grand effet.

Il atteint 10 à 15 mètres de hauteur. Son fruit, la mangue, devient gros comme une belle poire, parfois plus gros encore, suivant l'espèce. Mûrie au soleil, la mangue est bien dorée et très juteuse. Elle est appréciée comme fruit de table, bien qu'elle ait un goût de térébenthine auquel il faut s'accoutumer. On la mange crue, soit à l'état de nature, soit préparée avec du vin, de l'eau-de-vie ou du sucre. On en fait des confitures délicieuses. Les fruits cueillis jeunes peuvent remplacer les cornichons. On peut aussi en extraire un excellent alcool.

Les mangues mûrissent d'avril à juillet. Les variétés qui existent au Congo se multiplient par graines, tandis que d'autres exigent la greffe par approche.

Le semis se fait en pépinière lors de la maturité des fruits. La graine étant très grosse, il faut l'enterrer à une profondeur de 0m04 à 0m05 et à la distance de 0m30 en tous sens; puis pailler et tenir le sol humide.

A la fin de la saison des pluies, les plantes peuvent déjà atteindre 0m20 à 0m25 de hauteur. Il faut alors veiller à ce que les tiges ne bifurquent pas.

Au commencement de la saison des pluies suivante, on les plante à 8 à 10 mètres de distance, dans un sol sablonneux et frais. Dans les terres argileuses, les manguiers boudent Après la plantation, arroser, ombrager et tuteurer; arrêter la tige à 2 mètres; enlever les gourmands et les branches superflues. Le manguier commence à produire vers la cinquième année.

On forme au moyen de cet arbre des avenues magnifiques, où l'on respire un air frais.

Il existe en Cochinchine et à Java plusieurs variétés de manguiers, que l'on trouverait avantage, croyons-nous, à introduire au Congo.

Maracouja ou Barbadine. (*Passiflora quadrangularis.* Passiflorée.)

Le maracouja est une liane qui, par ses vrilles, s'accroche facilement. Il convient pour garnir et orner les tonnelles, les vérandas, les colonnettes, etc. Son fruit, de la grosseur d'un petit melon allongé, est recherché pour la pulpe qui entoure les graines; son péricarpe est employé à la confection des compotes.

La multiplication se fait à demeure par boutures, marcottes ou rejetons. Il suffit d'enterrer ceux-ci à la saison des pluies, dans un sol léger et frais, pour qu'ils se développent. On doit aider les plantes à se soutenir. Lorsqu'elles se dégarnissent à la base, il faut les recouper court.

Olivier. (*Olea Europæa.* Oléacée.)

Arbre très ancien, précieux par l'huile alimentaire qu'il fournit. Il est très abondant sur tout le littoral de la Méditerranée. Son développement en hauteur varie de 4 à 10 mètres et même davantage. Sa croissance est très lente, mais sa longévité est grande. Son feuillage, vert au-dessus, blanchâtre à la face inférieure, est persistant. Son bois, très dur, est employé dans l'ébénisterie de luxe. Ses variétés sont nombreuses. Il est fort à conseiller de l'introduire au Congo, où il réussira certainement.

L'olivier aime la chaleur des climats tempérés, les terres calcaires,

sableuses et fraiches. Il craint les marais et l'argile. Il est très susceptible de modification sous l'influence du climat, du sol, de la culture.

Dans les pays chauds, sa place est au nord, sur le flanc des montagnes.

Il craint les plaies, les insectes, les chenilles et les champignons; il faut donc toujours veiller à sa propreté.

La multiplication de l'olivier se fait par semis, boutures ou rejetons, que l'on traite de la même façon que pour le grenadier.

Le semis est la méthode la plus pratique pour obtenir de grandes quantités de plantes. Elles ne produisent qu'après dix à douze années de culture. Pour faire germer plus vite, on peut briser le noyau ou faire tremper les graines pendant trente-six heures dans de l'eau exposée au soleil.

Les boutures exigent beaucoup d'humidité.

Pendant les premières années, les oliviers demandent de fréquents labours, deux ou trois par année. Il faut éviter de labourer pendant la floraison; les exhalaisons du sol font avorter les fleurs. On doit éviter aussi de blesser les racines en labourant.

Les jeunes plants sont mis en place à l'âge de 2 à 3 ans, à une distance de 4 à 6 mètres, suivant la nature du sol et le climat. Les plantes adultes (15 à 20 ans) peuvent se passer de soins.

Il convient de donner aux oliviers la forme en arbre sur petites tiges de 1m50 à 2 mètres. On taille les branches trop vigoureuses, trop faibles ou superflues. On enlève le bois mort et les rejetons. On butte les plantes avec de l'engrais de bœuf ou de porc très décomposé et mélangé de terre.

L'olivier est l'un des arbres les plus féconds qui existent.

Orangers, Citronniers, Limoniers, Mandariniers.

Cette famille est très répandue en Afrique. On rencontre fréquemment au Congo des citronniers, des orangers et des limoniers. Les oranges et les mandarines y sont vertes et n'ont pas les qualités désirables. Cependant, à Boma, il existe de superbes plants de mandariniers cultivés, très producteurs et dont les fruits sont fort rafraichissants. Il y a lieu de chercher à obtenir ou à fixer, par le semis ou la greffe, des variétés nouvelles.

Les limoniers que l'on trouve au Congo et notamment dans une mission à Kinshassa sont très gros, vigoureux, et produisent des fruits fort beaux.

Quant aux citronniers, on les rencontre partout et leurs fruits sont d'excellente qualité.

Les orangers, les citronniers et les limoniers se reproduisent très bien par semis. Celui-ci se fait en pépinière, lors de la maturité des fruits. On trace, à cet effet, des rayons de 0^m20 en 0^m20, dans lesquels on répand la graine à une distance un peu moindre. On referme, on couvre de paillis et l'on arrose suivant les besoins. La germination a lieu après deux à trois semaines.

Les jeunes plants restent en pépinière jusqu'au commencement de la saison des pluies suivante. Ils sont alors transplantés à intervalles de 6 à 7 mètres, dans une terre forte et fraîche de préférence. Au préalable, on laboure et on défonce le sol selon les besoins. On arrose fortement; on tuteure et on élague les plantes pour former la tige à une hauteur de 1^m50 à 2 mètres. Dans la suite, on supprime les drageons, les gourmands et l'excédent de bois.

On multiplie aussi les orangers et les citronniers par rejetons, que l'on détache à la saison des pluies pour les mettre directement en place.

Pour les mandariniers, il y aurait avantage à greffer de bonnes variétés sur des orangers ou citronniers jeunes et vigoureux.

Les orangers conviennent pour border de petites avenues. Ils sont nuisibles au potager à cause de leurs longues racines traçantes. Ils craignent l'excès de sécheresse ou d'humidité. Leur bois est magnifique et très dur.

Les orangers provenant de semis ne fructifient qu'à partir de la sixième ou de la septième année.

Papayer. (Bixacée. Antilles et Amérique centrale.)

Plante dioïque, qui atteint de 6 à 7 mètres de hauteur et qui se termine par un bouquet de feuilles à long pédoncule et à limbe palmé. Son fruit, jaune, lisse, a la forme et l'aspect d'un petit melon. Il est succulent et a, sur le melon, l'avantage de pouvoir se manger sans sucre.

La reproduction du papayer se fait par graines, que l'arbre produit en grand nombre. Immédiatement après la récolte, on sème en pépinière sur planche bien préparée et en rayons distants de 0^m20 à 0^m25. On arrose et on paille. Dès que les plantes ont développé quelques feuilles, on les repique, de nouveau en pépinière, à intervalles de 0^m60 à 0^m80, et l'on attend pour les planter que la fleur se montre, ce qui se

produit vers la deuxième année. On choisit alors des sujets femelles, que l'on plante à distance de 2m50 à 3 mètres les uns des autres. On entoure ensuite la plantation de pieds mâles dans la proportion de 5 °/₀.

Au moment de la transplantation, il est toujours prudent de couper le limbe des feuilles pour éviter la transpiration trop abondante. Les racines étant très charnues, la plante reprend aisément.

Cet arbre, demi-ligneux, craint le fer; on doit n'en jamais entailler la tige. Il donne ses fruits à la saison des pluies. Dès que l'on s'aperçoit qu'ils deviennent plus petits, on doit remplacer l'arbre. Celui-ci ne vit pas longtemps.

Pomme d'acajou. (*Anacardium occidentale.* Anacardiacée.)

Petit arbre de 7 à 8 mètres de hauteur, assez déjeté et sans grande valeur au point de vue ornemental. On consomme le pédoncule de son fruit, qui a la forme d'une poire; il est un peu astringent, mais très rafraîchissant. Il mûrit à la fin de la saison des pluies.

Les graines, plus grosses qu'un haricot, se trouvent au sommet du pédoncule. Elles ont une teinte grisâtre et sont réniformes. On les sème immédiatement après la récolte en rayons profonds de 0m02 à 0m03, que l'on referme avec du terreau. On laisse dans les lignes et entre elles un espace de 0m20 à 0m25. On arrose fortement; on couvre d'un paillis et pendant toute la saison on entretient la végétation. A la saison des pluies suivante, on plante à distance de 7 à 8 mètres, dans des trous remplis de terre légère. Après la plantation, on doit arroser et ombrager jusqu'à ce que la reprise se manifeste par le développement de la végétation. On tuteure ensuite et on surveille la formation de la tige, que l'on arrête à 2 mètres environ de hauteur, pour en former la tête. La plante peut alors être livrée à elle-même si le sol lui convient.

Sapho. (Térébinthacée.)

Le sapho pourrait être comparé au noyer, bien qu'il soit moins fort. Il n'atteint que 10 à 12 mètres de hauteur; sa couronne est très bien formée et ses longues feuilles composées sont très décoratives.

Le sapho convient pour border les avenues.

On le cultive pour son fruit, qui a l'aspect d'une belle prune rouge et violacée. La pulpe seule en est comestible. Les indigènes sont très

friands de ces fruits. Ils les cuisent sous la cendre, tandis que les Européens les font cuire à l'eau et les mangent avec du poivre et du sel.

Les graines sont assez grosses et doivent être semées immédiatement après la récolte. Avant de les confier au sol, on les retire avec précaution de la pulpe; on trace des rayons distants de 0m30 et on place les graines dans la ligne à la même distance ; on les recouvre de bonne terre, d'un bon paillis et on les tient légèrement humides. La germination ne se fait pas attendre. Dès le commencement de la saison des pluies suivante, on plante les jeunes pieds dans une terre légère à intervalles de 7 à 8 mètres.

Au moment de leur plantation, il faut en enlever toutes les feuilles, arroser fortement et, dans la suite, tuteurer. On forme la tête à 2 mètres de hauteur.

Ces arbres se forment très bien d'eux-mêmes et demandent peu de soins à l'état adulte.

Tamarinier. (*Tamarinus indica.*)

Le tamarinier est une légumineuse à feuilles alternes, à fruit allongé, dont le mésocarpe pulpeux, de couleur brune ou rouge, à suc acidulé, sert à faire des conserves et a des propriétés laxatives. Cette plante atteint la taille du noyer. On la trouve dans la partie occidentale du Congo.

Vanillier. (*Vanilla.* Orchidée. Amérique tropicale.)

Plante à tige noueuse, grimpante, munie de racines adventives, à feuilles alternes, oblongues, épaisses, vertes, à fleurs réunies en grappes. Son fruit est une capsule allongée, de 0m10 à 0m15 de longueur, renfermant de nombreuses graines. C'est lui qui donne à la plante toute sa valeur.

Il existe beaucoup de vanilliers au Congo; ces plantes aiment à croître dans les bois et ravins chauds et aérés, le long des arbres à écorce molle et spongieuse.

Dans les bois où l'on veut les cultiver, il faut enlever les broussailles, les lianes et les arbres à feuillage épais, qui donnent trop d'ombre et empêchent l'aération.

La multiplication du vanillier se fait par boutures longues de 0m30 à 0m40, munies de leurs feuilles et, si possible, de racines adventives. Les

boutures jeunes et trop molles pourrissent très vite. On couche la bouture en terre au pied d'un arbre, en en faisant ressortir l'extrémité contre celui-ci, qui doit plus tard servir de tuteur à la plante. Elle doit être enfoncée dans un compost de végétaux décomposés (bois, racines, feuilles). Il est à recommander de relier entre eux les arbres soutiens par des treillis formés de perches, auxquelles les plantes s'accrochent en se développant.

Pour cultiver la vanille dans les terrains déboisés, il faut planter tous les 4 à 5 mètres de petits arbres à croissance rapide et surtout à écorce molle et spongieuse; tels sont certains acacias, le faux cotonnier, etc. Quand ils sont développés, on plante les boutures.

Souvent la fécondation exige le concours de l'homme. Il suffit, du reste, dans ce cas, d'écarter le labelle qui recouvre l'organe femelle et de mettre l'anthère en contact avec le stigmate. On reconnaît que la fécondation a eu lieu quand la fleur persiste et sèche à l'extrémité du fruit. On enlève alors les bourgeons stériles. Après la chute de la fleur, le fruit se développe pendant un mois à six semaines. Il n'est mûr qu'après six mois, au moins. On s'aperçoit qu'il est à point lorsque, pressé entre les doigts, il fait entendre un bruit sec.

La cueillette doit se faire au fur et à mesure de l'arrivée à maturité.

L'odeur, si recherchée, de la vanille, ne préexiste pas dans le fruit mûr et ne se développe que par fermentation.

Voici les principaux modes de préparation en usage :

« A la Réunion, les gousses, assorties suivant leur longueur, sont placées dans l'eau à 90°, les plus longues pendant dix secondes, les moyennes, quinze, et les petites, une minute; on les roule dans une couverture de laine et on les expose au soleil jusqu'à ce qu'elles aient pris une teinte marron, c'est-à-dire pendant six à huit jours ; puis on les fait sécher sous des hangars recouverts de zinc et formant ainsi une sorte d'étuve à air chaud. Cette dessiccation demande à peu près un mois, pendant lequel on retourne fréquemment les gousses. On s'aperçoit qu'elles sont en bon état quand elles peuvent être tordues autour des doigts sans craquer.

» On passe chaque gousse entre les doigts en répétant souvent cette manipulation pour faire sortir l'huile qu'elle renferme et qui lui communique le lustre et la souplesse que l'on recherche. On lie enfin les gousses de même longueur en paquets. » (E. Laurent.)

Au Mexique, on laisse les gousses à l'ombre pendant quelques jours, puis on les expose au soleil en ayant soin de les garantir de la pluie. Afin de leur donner du lustre et de la souplesse, on les plonge, quand

elles sont bien sèches, dans une huile extraite de la noix d'acajou *(Anacardium occidentale)*.

Ensuite on les met par paquets de cinquante et on les enferme dans des boîtes en fer-blanc soudées, où elles se conservent parfaitement, avec toutes leurs qualités et surtout avec l'odeur délicieuse qu'elles ne possèdent qu'à l'état sec.

Dans d'autres pays, on les assemble par douze, en chapelet; on les fait tremper rapidement dans l'eau bouillante, puis on les suspend à l'air libre, en plein soleil; le lendemain on les enduit d'huile pour qu'elles ne se dessèchent qu'avec lenteur, sans se racornir ou se ramollir, que l'air ne les pénètre point et que les insectes s'abstiennent de les attaquer.

Afin d'empêcher que les gousses s'ouvrent, on les entoure d'un fil de coton trempé dans l'huile; on presse légèrement les capsules deux ou trois fois par jour pour en faire sortir la liqueur qu'elles renferment. Avant de les presser, on trempe ses mains dans l'huile. Quand les gousses ont diminué de volume et sont presque sèches, on les frotte dans les mains ointes d'huile et on les met dans un pot vernissé pour les conserver fraîches. On les visite souvent pour s'assurer qu'il n'y a pas trop d'huile, ce qui leur ferait perdre leur parfum.

Ailleurs encore, on cueille les gousses avant maturité, lorsqu'elles sont rouges et commencent à mûrir; on les met en petits tas et on les laisse fermenter pendant deux ou trois jours, puis on les étale au soleil; quand elles sont à moitié desséchées, on les aplatit et on les frotte avec de l'huile de cacao; on les remet de nouveau au soleil, on les frotte encore avec de l'huile et enfin on les rassemble en paquets.

Il y aura lieu d'appliquer au Congo ces différents modes de récolte, pour s'arrêter, après expérience, à celui qui donnera les meilleurs résultats.

Vignes.

Les vignes aiment les terres calcaires, argilo-sablonneuses et profondes.

On croit généralement que l'aire de la vigne ne dépasse pas, en Afrique, les îles Canaries d'un côté, et l'Égypte de l'autre; cependant l'on rencontre des vignes au delà de ces points.

Dans une factorerie des environs de Banana, il existe une véranda garnie de vignes qui produisent. A Boma, on a récolté du raisin dans le jardin de la Force publique et plusieurs habitations ont leurs murs tapissés de vignes magnifiques. A Kinshassa, à la « Maison belge », il

existait, sous un baobab, une vigne qui, en une seule année, avait émis des pousses superbes, de plusieurs mètres de longueur. Il y a donc tout lieu d'espérer que vers le Nord, au Katanga surtout, sur des collines ou des plateaux très élevés, des cultures abritées réussiront. Toutefois, on doit chercher à produire des variétés nouvelles, plus familières avec le climat (1).

C'est par le semis qu'on obtient le plus facilement des nouveautés. On devra donc récolter au Congo des graines sur des plantes qui réunissent le plus de qualités, semer, en pépinière, en rayons, à intervalles de 0m15 à 0m20; recouvrir de terreau, ombrager et tenir humide. Une fois les plantes à 0m20-0m25, les repiquer de nouveau en pépinière, à 0m60-0m80 les unes des autres; les ombrager légèrement pendant les heures brûlantes; donner beaucoup d'eau et d'engrais. Surveiller attentivement la végétation et choisir les variétés qui présentent le plus d'avantages. On pourrait aussi semer des graines provenant des variétés les plus rustiques prospérant dans d'autres pays chauds.

Pour bouturer, on emploie le bois de l'année, bien mûr. On donne aux boutures une longueur de 0m30 à 0m40; on les coupe en biseau au-dessous d'un œil à la base. Cette opération se fait à l'époque de l'arrêt de la végétation. On place les boutures en pépinière, obliquement, enterrées à trois quarts; on ombrage et on arrose.

(1) Quelques-unes de ces ficoïdées sont pourvues, comme certaines plantes dont j'ai parlé plus haut, de tubercules oblongs qui, profondément enterrés, leur servent de réservoirs pendant ces longues sécheresses qui reviennent souvent en Afrique, même dans les régions les plus favorisées. Pourquoi les fermiers du Cap ne mettraient-ils pas à profit cette particularité que j'ai observée dans les plantes du désert? On trouve en grande abondance, au nord du 18e degré de latitude méridionale, trois variétés de vignes fructifères, dont l'une porte des tubercules oblongs, espacés de 3 à 4 pouces le long de sa racine horizontale, et qui ont beaucoup de ressemblance avec les greffes de l'asperge; ces appendices tuberculeux, qui permettent à la plante de résister aux effets d'un climat dévorant, pourraient être d'une grande valeur dans les parties arides de la colonie et fournir le moyen d'y propager une espèce de vigne beaucoup plus en rapport avec la nature du sol que toutes les variétés étrangères que l'on y cultive aujourd'hui. Les Américains tirent de certaines vignes de leur pays un vin préférable, disent-ils, aux meilleurs crus de Portugal et de France.

(LIVINGSTONE, *Exp. d'Afrique australe*, p. 104.)

La même particularité (racine tubéreuse) se remarque dans la province d'Angola, chez une espèce de vigne portant du raisin et qui, à l'occasion, devient tubéreuse pour lutter contre la sécheresse.

(IDEM, *idem*, bas de la page 50.)

Aux premières pluies, si les boutures ont émis des racines, on les plante.

Les marcottes réussissent très bien. On les met en place dès qu'on les sèvre, si, bien entendu, le temps le permet.

A l'endroit de la plantation, remplacer la terre par un compost mélangé de calcaire, de terreau, de fumier et de bonne terre.

La taille de la vigne est très simple; on forme la charpente par petites étapes suivant la vigueur de la plante, c'est-à-dire par parties de quatre à six ramifications fruitières à la fois, soit 0^m50 ou 0^m75; on taille la production fruitière sur deux yeux bien constitués et on pince deux ou trois feuilles au-dessus de la grappe. Enlever les bourgeons inutiles et trop faibles, s'ils ne doivent pas servir à former des branches fruitières.

Cuisine.

Dans les chapitres précédents, nous avons étudié les moyens de recueillir ou de produire les matières premières nécessaires à l'alimentation de l'Européen. Il nous faut maintenant apprendre à les utiliser, à les préparer de façon à composer un régime alimentaire sain et fortifiant.

« Pour organiser une armée, commencez par le ventre », disait Frédéric II. Et, en effet, l'alimentation est la base de la santé et, par suite, de la vigueur physique et morale.

Si ce principe est d'application en tout climat, il a une importance capitale sous les tropiques, où l'estomac a une grande tendance à la paresse. Si l'on ne stimule pas son énergie par une nourriture appétissante et variée, il se lasse et se rebute bientôt.

Aussi, n'est-ce certes pas une des moindres qualités du voyageur au Congo, que l'aptitude à résoudre le problème suivant : avec les ressources alimentaires indigènes et quelques produits européens, préparer des plats nourrissants, appétissants et variés. Que l'on se garde bien de s'imaginer qu'on déroge en remplissant, à l'occasion, les fonctions de cuisinier. Dans tous les établissements européens, un blanc est spécialement chargé du département de la cuisine, et, s'il se tire à son honneur de cette tâche, il rend à ceux qui l'entourent et, par suite, à la colonie tout entière, un service dont l'importance est considérable. Aussi recommandons-nous très sérieusement à chacun de nos lecteurs de s'initier avant son départ, aux préparations culinaires les plus usitées.

Énumérons rapidement les principaux produits indigènes ou européens qui entrent dans l'alimentation du voyageur ou résident au Congo.

Le bœuf ne se trouve encore en abondance que dans quelques centres importants ; aussi le plat de résistance est-il fourni d'ordinaire par la chèvre et la poule, que l'on trouve dans presque tous les villages ; le mouton, le canard et le pigeon sont abondants aussi et le deviennent de plus en plus ; enfin l'on rencontre le cochon domestique dans le bas et le moyen Congo et dans beaucoup de stations du haut fleuve.

La chasse est plus ou moins fructueuse suivant les régions. Elle four-

nit, comme gros gibier, l'éléphant, l'hippopotame, le rhinocéros, le buffle, le bœuf sauvage, l'antilope et le cochon sauvage. Le petit gibier à poil est rare; il n'y a guère à citer dans cette catégorie que le zibizi (sorte d'agouti), qui est excellent. Le gibier à plumes, fort abondant à peu près partout, est parfois succulent et toujours au moins mangeable; il comprend surtout les outardes, pintades, francolins, perdrix, cailles, touracos, ramiers, tourterelles et oiseaux d'eau nombreux et variés.

La pêche procure d'abondantes ressources : poissons de toutes tailles, depuis le fretin minuscule comme nos épinoches jusqu'aux silures pesant 40 et 50 kilogrammes; crevettes en certains points du moyen Congo, huîtres à Banana, crustacés genre homard à la Pozo; le serpent d'eau, et surtout la tortue, fournissent un appoint fort prisé; enfin l'on mange aussi de grands escargots, que l'on trouve en abondance dans les forêts du Haut-Congo.

Les termites sont également utilisés en mohambe.

Comme aliments végétaux, on trouve dans les stations occupées par les blancs :

Légumes et plantes indigènes : maïs, sorgho, riz, manioc, ignames, pommes de terre douces, pois cajan, haricots divers, tomates, citrouilles, bika, bété, boangila, canne à sucre, sésame, champignons, piments, feuilles de moutarde et de choux, pommes de terre aériennes (helminthia), etc.;

Légumes et plantes introduits par l'Européen : haricots d'Europe, pommes de terre d'Europe et de Madagascar, choux rouges et choux verts, choux de Chine, oseille, cerfeuil, persil, épinard tétragone cornu, navets, carottes, laitues, chicorée, oignon, ail, pourpier, poireaux, betteraves rouges, raiforts, thym, cresson, aubergines, cornichons, concombres, courges, feuilles de moutarde blanche, gros piments doux d'Espagne, hibiscus, etc.

Fruits indigènes : ananas, noix de palme, bananes grandes et petites, papayes, saphos, citrons, goyaves, amaryllis, fruits de caoutchouc, noix de Kola, pommes d'acajou, manchéché, noix du Congo, etc.

Fruits introduits ou propagés par l'Européen : raisins, mûres, oranges, mandarines, limons, grenades, pommes cannelle, pommes d'avocat, pommes d'acajou, pommes de rose, tamarins des Indes, nèfles du Japon, dattes, cerises de Cayenne, goyaves ordinaires, goyaves fraise, mangues, bananes de Chine, bananes pomme, grand corossol ou cœur de bœuf, corossol réticulé, fruits de l'arbre à pain et du faux arbre à pain, maracoujas ou barbadines, groseilles du Cap, figues cactus, etc.

En dehors des stations et des postes, on ne trouvera, naturellement, que des légumes ou fruits indigènes. Le maïs, le manioc, les bananes, les patates douces, l'igname, le pourpier sauvage, la canne à sucre, les aubergines amères du pays se rencontrent presque partout.

Comme denrées ou condiments envoyés d'Europe, nous citerons, en dehors des conserves proprement dites, le jambon, le lard ou « bacon », la choucroute, le café, le thé, le beurre, la farine, le sucre, l'huile, le vinaigre, le curry, le poivre, la moutarde et diverses épices.

Le beurre est fréquemment remplacé, dans la préparation des aliments, par la graisse des animaux abattus ; le chef de table ne doit jamais négliger de faire recueillir et conserver soigneusement celle des moutons, des chèvres et des boucs châtrés ; celle de l'éléphant et de l'hippopotame n'est nullement à dédaigner non plus.

Pour bien conserver la graisse, on la fait fondre à feu doux ; on la débarrasse des cretons et des impuretés et, après y avoir ajouté du sel, on la verse dans un récipient où elle se solidifie.

A défaut de graisse, on emploie l'huile d'arachides et même l'huile de palme.

Quant au matériel de cuisine dont on dispose au Congo, s'il commence à être assez complet dans la plupart des stations, il est, naturellement, réduit au strict nécessaire pour le voyageur ou l'explorateur en expédition. La cantine fournie par l'État comprend simplement une casserole en fer étamé, une poêle à frire, une cafetière (que l'on doit se garder de mettre en contact direct avec le feu), un couvert et des assiettes. Les boîtes à conserves vides sont employées comme récipients supplémentaires.

Nous conseillons vivement au voyageur d'emporter une marmite dite américaine. Cet ustensile, généralement en étain, est pourvu d'un couvercle qui se visse et se ferme ainsi hermétiquement ; il permet de préparer aisément un consommé réconfortant.

Nous ne pouvons évidemment entrer dans de grands détails sur la préparation des mets. Nous conseillons d'ailleurs au voyageur d'emporter un manuel de cuisine. Mais nous donnerons quelques recettes que nous pourrions appeler « congolaises », parce qu'elles s'appliquent presque exclusivement à l'utilisation des ressources alimentaires de la colonie.

* * *

L'Européen se nourrit en Afrique de conserves et de produits indigènes.

Nous nous sommes déjà élevé à maintes reprises contre l'usage

exclusif des conserves, tout en reconnaissant les précieux services que plusieurs d'entres elles peuvent rendre en certaines circonstances. Pour formuler une règle générale, nous engageons vivement chacun à rejeter tout produit conservé dont il peut se procurer le similaire ou l'équivalent à l'état frais.

La plupart des boîtes de conserves portent une notice indiquant le procédé à suivre pour la préparation de leur contenu. Ces indications sont souvent trop compliquées pour qu'il soit possible de s'y conformer. Heureusement, beaucoup d'entre ces conserves, presque toutes celles ayant pour base de la viande de bœuf notamment, peuvent se manger froides, telles qu'elles sont extraites de la boîte, ou avec une mayonnaise ou un simple assaisonnement d'huile et de vinaigre. Pour les autres, on peut se contenter de placer simplement la boîte sur le feu ou dans l'eau bouillante, ou d'en faire cuire le contenu dans une casserole en y ajoutant les condiments ou les légumes nécessaires.

* * *

Arrivons à la véritable cuisine congolaise, à l'utilisation des ressources alimentaires du pays, dont nous passerons rapidement en revue les principales :

Bœuf.

Nous n'avons pas à nous étendre sur ce sujet, d'abord parce que le parti à tirer du bœuf en matière culinaire est bien connu, ensuite et surtout parce que ce précieux animal n'est encore répandu au Congo que dans le voisinage des stations importantes, où l'on jouit d'un réel confort et où l'on dispose de cuisiniers expérimentés.

Mouton et Chèvre.

Le mouton n'est pas encore très répandu au Congo, sauf dans certaines régions ; il est presque partout remplacé par la chèvre, dont la viande a avec la sienne beaucoup d'analogie et se prête aux mêmes préparations. Les boucs élevés pour la consommation sont châtrés. Si l'on abat un bouc entier, on doit se hâter de procéder, aussitôt après la mort, à l'ablation des testicules et à l'évacuation du contenu de la vessie, pour éviter que l'odeur spéciale à ces animaux envahisse la chair.

Il y a lieu de prendre la même précaution à l'égard des antilopes mâles. La viande de l'antilope ressemble beaucoup à celle du chevreuil, mais est d'ordinaire plus succulente.

La viande de chèvre ou de mouton se mange surtout rôtie, au beurre, à la graisse ou à l'huile, bouillie avec sauce au citron, ou étuvée avec divers légumes (haricots, tomates, aubergines, patates douces, etc.). Elle se prête aussi à la plupart des préparations que nous aurons à indiquer plus loin pour la volaille.

Un mets très usité et fort recommandable est le beefsteak américain, qui se prépare comme suit : choisir un morceau tendre de chèvre ou, de préférence, de mouton ; hacher menu, ajouter, par convive, un ou deux jaunes d'œufs crus, sel, poivre, oignons hachés, persil haché, servir avec une mayonnaise ou une sauce à l'huile et au vinaigre. N'oublions pas cependant que les consommateurs de viande crue sont particulièrement exposés à l'invasion du ver solitaire. Nous renvoyons à ce sujet nos lecteurs au guide médical, qui indique les moyens de prévenir cet inconvénient ou d'y remédier.

Les pieds de chèvre ou de mouton, bien nettoyés et débarrassés de la corne, se préparent à la poulette ; on les fait bouillir avec les rognons et la tête de l'animal et l'on sert avec une sauce blanche.

Les roulades ou oiseaux sans tête se confectionnent avec des tranches de viande de chèvre ou de mouton roulées et entourant de la farce, dont nous enseignerons plus loin la préparation (V. poule farcie) ; on y ajoute du jambon ou du lard si l'on en possède.

Porc.

Le cochon domestique est fort répandu au Congo. Cet animal est, par malheur, fréquemment atteint de ladrerie, c'est-à-dire envahi par les cysticerques (larve du ténia ou ver solitaire). Aussi doit-on se garder d'en consommer la viande avant de l'avoir soigneusement examinée. Si elle est saine, on ne doit nullement craindre d'en faire usage sous prétexte que l'on se trouve sous un climat chaud, mais il faut se garder de la manger saignante et la faire très bien cuire.

Le cochon sauvage, fort abondant, est un gibier de tout premier choix. Un jambon frais de cochon sauvage bien rôti et mangé froid est un mets qui satisferait le palais du gourmet le plus délicat.

Le cochon sauvage se prête à toutes les préparations de charcuterie usitées pour son congénère domestique ; malheureusement il est, comme lui, sujet à l'invasion des cysticerques et sa viande doit faire l'objet d'un examen attentif.

Les indigènes fument la viande de porc étendue sur des claies au-dessus de feux de braise et la boucanent ainsi fortement; ils obtiennent, par ce mode de préparation, des jambons fort passables.

La viande de porc, hachée menu, mélangée d'un peu de « bacon », et introduite dans des fragments de l'intestin de l'animal, forme des saucisses qui ne sont nullement à dédaigner; convenablement fumées, elles se conserveront longtemps, pourvu que le mélange ait été fortement bourré et que les extrémités de l'intestin soient soigneusement liées, de façon à préserver le contenu du contact de l'air.

Il faut se garder de laisser perdre le sang de l'animal; convenablement assaisonné, additionné de « bacon » coupé en dés et d'oignons hachés menu, le tout introduit dans des fragments d'intestin, il forme d'excellents boudins.

Gibier.

L'hippopotame fournit une fort bonne viande, qui se prépare comme celle du bœuf. On en fait un mets renommé, le « mochotto » des Portugais, dont voici la recette : Prendre les pieds de l'animal, les faire bouillir longtemps, jusqu'à ce qu'ils présentent un aspect gélatineux, les désosser alors, les découper et en faire un étuvé bien relevé.

Le buffle et l'éléphant se préparent comme le bœuf. L'éléphant, s'il n'est jeune, a une viande dure et coriace; on assure pourtant que la trompe est un morceau de roi : pour la cuire, on creuse un trou vertical profond; on y fait du feu; puis on retire le combustible; on y place la trompe et l'on bouche l'ouverture.

Nous avons parlé plus haut de l'antilope.

Les singes se mangent en civet ou rôtis. Servis tout entiers, rôtis, ils offrent parfois, par leur ressemblance avec la forme humaine, un aspect que les nouveaux venus trouvent souvent assez désagréable. Leur viande est assez sèche. Toutefois, ils forment un des meilleurs plats congolais, surtout s'ils sont préparés de la manière suivante : On coupe l'animal, dépouillé et vidé, en morceaux que l'on fait mariner pendant une couple d'heures dans du vinaigre coupé de moitié d'eau. On fait brunir dans une petite quantité de beurre des oignons coupés fin; on place alors le singe dans la casserole et, dès que les morceaux sont légèrement dorés, on y ajoute un bon verre de la marinade où ils ont trempé. On n'oublie pas le laurier, le thym, le poivre et le sel, et on laisse cuire sur feu doux. Lorsque la viande est bien tendre, on ajoute à la sauce un bon verre de vin de Portugal, de Porto ou de Madère, dans lequel on aura dilué une cuillerée de farine; on remet la casserole sur le

feu et, quelques minutes avant de servir, on ajoute un filet de vinaigre et deux ou trois morceaux de sucre.

Le zibizi se prépare de la même façon que le singe. Il fournit un rôti aussi fin qu'un râble de lièvre.

CONSERVATION DE LA VIANDE.

Nous avons déjà parlé, au chapitre « Chasse », de la rapidité avec laquelle la viande se corrompt sous le climat du Congo, et nous avons indiqué les procédés les plus sommaires à employer pour la conserver en la fumant ou en l'exposant, découpée en minces languettes, à l'ardeur du soleil.

On peut aussi la saler : pour cela, il faut la désosser, la placer dans un récipient dont le fond est garni de gros sel, la recouvrir complètement de ce condiment et placer sur le tout un morceau de planche maintenu par un objet pesant. On conserve le récipient dans un endroit aussi frais que possible. La viande, retirée du sel et fumée légèrement, se conserve longtemps sans s'altérer. Soumis à ce traitement, les muscles lombaires d'une antilope, par exemple, fournissent un filet d'Anvers très appréciable, et les cuisses du porc sauvage donnent des jambons fort passables.

Pemmican. — Lorsqu'on désire emporter de la viande au cours d'une marche en pays ennemi ou dans une région peu habitée, on la réduit en « pemmican », par le procédé suivant. Après l'avoir dégraissée et en avoir enlevé les nerfs, on la découpe en lanières très minces que l'on fait sécher dans une étuve, ou simplement au soleil. Ainsi traitée, elle se raccornit au point de pouvoir être pulvérisée sous un pilon. 400 grammes de la poudre ainsi obtenue équivalent, comme valeur nutritive, à 1 kilogramme de viande fraîche. Additionnée d'un peu de sel, cette poudre se conserve presque indéfiniment, si on la met à l'abri de l'humidité. Ajoutée aux légumes, elle en relève le goût et en augmente considérablement la valeur nutritive.

Extrait de viande. — Toute viande se prête à la préparation de l'extrait. Celle du buffle et des grandes espèces d'antilopes convient très bien. On découpe la viande, après l'avoir débarrassée de la graisse, des tendons et des nerfs, en morceaux cubiques de 3 à 5 centimètres cubes. On la place dans une casserole aussi grande que possible, de façon à remplir à moitié celle-ci. On ajoute alors de l'eau et un peu

de sel, et l'on fait bouillir à petit feu, en ayant soin d'enlever l'écume qui se forme après le premier bouillon. Pendant toute la cuisson, la marmite doit être surveillée et l'eau qui s'évapore, remplacée. On passe enfin le mélange obtenu à travers un tamis fin (un morceau d'américani, par exemple). Les filaments de viande restés dans le tamis ont perdu toute valeur nutritive et ne sont plus utilisables. Quant à l'extrait exprimé, on le remet au feu jusqu'à ce qu'il ait acquis, par l'évaporation partielle de l'eau qu'il contient encore, une consistance suffisante. On l'enferme ensuite dans des flacons hermétiquement bouchés.

Volailles.

La poule, qui se trouve dans les moindres villages, forme au Congo le fond de l'alimentation. Aussi s'est-on étudié à en varier autant que possible la préparation ; nous indiquerons les plus usitées :

Poule rôtie. — Se prépare au beurre, à la graisse ou à l'huile, se mange chaude ou froide avec l'un des légumes ou l'une des compotes dont nous parlerons plus loin. Peut aussi se préparer à la broche.

Poule bouillie. — On y ajoute du riz ou des pommes de terre douces cuites sous la cendre.

Poule au sang. — On recueille le sang de la poule et on le bat avec un filet de vinaigre ; on découpe la poule en morceaux ; on l'étuve avec un peu de bouillon, des épices à volonté, du beurre si possible, et l'on ajoute le sang vers la fin de la cuisson ; bien remuer. On peut aussi ajouter du vin.

Poule au curry. — On étuve la poule au beurre ou au bouillon ; on ajoute, par poule, une cuillerée à café de curry indien ; on sert avec du riz ou des patates douces cuites sous la cendre.

Mohambe de poule. — C'est, en quelque sorte, le plat national africain ; aussi, point n'est besoin d'en enseigner la préparation au cuisinier noir, ni surtout aux femmes, qui ont la spécialité de ce mets ; mais on fera bien de veiller à ce que le préparateur n'abuse pas du piment et emploie des noix de palme fraîches au lieu d'huile déjà fabriquée. Dégraisser. Ajouter des légumes, du riz, des patates douces, des croquettes de manioc ou de pommes de terre, etc.

Poule farcie. — Désosser la poule, la bourrer d'une farce faite de pain ou de biscuit détrempé, d'œufs, de lait, d'arachides grillées et pilées, de lard ou de jambon hachés, si faire se peut, d'oignons hachés, d'épices variées, poivre, sel, etc.; ficeler le tout au moyen d'un fil ou d'un bout de liane et faire rôtir; manger chaud ou froid.

Les tines de pâté de diable conviennent très bien pour relever la farce.

Beefsteak de poule. — Découper la poule en quatre parties : ailes avec blancs; pilons et hauts de cuisse; ajouter le foie (laisser la carcasse, qui servira pour le potage); passer au gratin, puis frire à la poêle; manger avec des patates douces frites ou cuites sous la cendre.

Poule lapin. — Étuver une poule avec des oignons, du lard frais ou conservé, des raisins secs ou une poignée de raisins sauvages; ajouter du laurier et du thym.

Kouskoussou. — Bouillir avec du riz une poule découpée en petits morceaux, ajouter poivre, sel, piment, laurier, oignons.

Haricot de poule. — Même préparation; remplacer le riz par des haricots du pays ou des wandous (pois cajans).

Hochepot de poule. — Se prépare comme nos hochepots, avec le plus possible de légumes variés. Fournit potage et plat de résistance.

Boulettes de poule. — Désosser complètement la poule, hacher menu la chair en y ajoutant pain ou biscuit, œufs, épices, etc.; former de petites boulettes que l'on fait frire, ou un seul pâté que l'on cuit au four. Manger chaud ou froid, avec des légumes appropriés.

Croquettes de poule. — Envelopper les croquettes préparées comme ci-dessus d'une mince couche de pâte faite avec de la farine de blé ou de maïs, beurre ou graisse, poivre et sel; faire frire à l'huile.

Tomates ou aubergines farcies. — Garnir de grosses tomates ou aubergines de farce préparée comme ci-dessus.

Canards, pigeons, pintades, francolins, etc. — Les recettes que nous venons de donner pour la poule, s'appliquent pour la plupart à tous les genres de volailles ou de gibiers à plume.

Poisson.

Le poisson forme au Congo une ressource alimentaire des plus importantes. Il y est excellent et se prépare comme le poisson d'Europe.

Frais, il se mange bouilli, frit au beurre ou à l'huile, avec sauce au beurre, sauce moutarde ou sauce blanche. La sauce blanche congolaise se compose de bouillon de volaille ou autre, jaunes d'œufs, farine de maïs, jus de citron, épices.

Les indigènes vendent du poisson fumé auquel l'Européen s'habitue souvent au point de s'en faire un vrai régal. On peut, au lieu de manger ce poisson tel quel, le faire détremper plus ou moins pour le ramollir, puis le préparer à l'huile, en mohambe.

Tortue. — Serpents.

En certains points du Congo, à l'Équateur notamment et surtout dans l'Ikelemba, les indigènes capturent des tortues en grand nombre et conservent vivantes celles qu'ils ne peuvent consommer sur-le-champ. A cet effet, ils les emprisonnent dans des viviers ou les rejettent à l'eau en les retenant captives au moyen d'une corde fixée à un pieu et passant dans un trou pratiqué au bord de l'écaille de l'animal.

Nous parlerons plus loin du potage à la tortue. L'animal ayant servi à la confection de ce potage se mange chaud avec sauce blanche, oignons, cornichons, concombres, etc., ou froid avec une mayonnaise. La tortue fournit généralement elle-même les œufs nécessaires à la préparation de cette sauce ; on retire fréquemment de son corps des chapelets de trente à quarante jaunes d'œufs presque identiques, comme grosseur et comme goût, à ceux de nos poules.

La chair blanche de la tortue a l'aspect et la saveur de celle du homard frais. — Elle est très bonne en grillades.

Les boas et les serpents d'eau, fort abondants au Congo, y sont un objet de consommation courante. On les mange bouillis.

Escargots.

L'escargot comestible d'Afrique est fort grand et très allongé. On le trouve dans les forêts ; il abonde surtout dans les îles du fleuve. L'indigène en fait une consommation considérable et le blanc ne dédaigne nullement ce mets.

Il faut faire dégorger l'escargot pendant une heure ou deux dans de l'eau salée ou acidulée, mélangée de vinaigre ou de jus de citron. Renouveler cette eau à diverses reprises ; faire bouillir l'escargot pendant vingt minutes, le tirer de sa coquille, le vider, le remettre dans sa coquille bien nettoyée et la bourrer de beurre, d'herbes aromatiques et d'épices ; le faire alors rôtir au four ; manger très chaud.

A Isanghila, les indigènes parquent les escargots et les nourrissent de feuilles de pourpier sauvage ; à ce régime, ils engraissent et deviennent excellents.

Œufs.

On consomme non seulement les œufs de poule, mais ceux de canard et de quantité d'oiseaux d'eau sauvages qui nichent sur les bancs de sable, où, à l'époque de la ponte, on peut faire des récoltes fort abondantes. Les œufs de tortue sont souvent aussi un précieux appoint.

Inutile d'indiquer la préparation des œufs ; elle n'est ignorée de personne.

Fromage.

Le lait de chèvre ou de brebis sert à faire d'excellents fromages à la crème. Il suffit de laisser ce lait dans un vase largement ouvert pour qu'il se prenne spontanément dans les vingt-quatre heures. On passe à l'étamine le fromage ainsi obtenu, puis on le bat avec un faisceau de baguettes ou une fourchette, de manière à le bien malaxer. On le verse alors dans des moules percés de trous et l'on obtient bientôt un produit ressemblant assez au fromage de Herve.

On sait qu'en raclant avec un couteau une petite partie de l'estomac d'un veau, d'une chèvre ou d'un mouton, on obtient une substance qui a la propriété de cailler le lait très rapidement.

Potages.

Les principaux potages dont la préparation est aisée au Congo sont les suivants :

Bouillon. — Bouillon de poule le plus souvent, mais aussi bouillon de chèvre, de mouton, de buffle, d'hippopotame ; légumes divers.

Consommé. — Ce potage réconfortant, qui convient à merveille aux convalescents, peut se préparer aisément à l'aide de la marmite américaine dont nous avons conseillé aux voyageurs de se munir; à la rigueur, une bouteille à gros goulot peut suffire. On place dans le récipient la viande, préalablement dégraissée, coupée en dés et assaisonnée; on ajoute un peu d'eau et l'on met le tout à cuire au bain-marie. Il faut éviter de placer marmite ou bouteille directement sur le feu, où elles ne manqueraient pas de fondre ou d'éclater. Au bout de trois heures de cuisson, on débouche le récipient et l'on obtient un excellent consommé; la viande qui reste doit être jetée, car elle a perdu tous ses éléments nutritifs.

Soupe aux bananes. — Ajouter à un potage ordinaire quelques grandes bananes commençant à mûrir; les écraser en purée avant de servir; ajouter du piment.

Potage tortue. — Bouillon de tortue dégraissé, pimenté, relevé d'une cuillerée de curry et, si possible, d'un verre de madère.

Viennent ensuite la *soupe verte*, la *soupe au potiron, aux tomates, au lait, au riz,* etc.

On reçoit dans presque toutes les stations ou établissements du « Liebig » et des bouillons concentrés « Kemmerich » ou autres, dont on peut tirer parti pour la confection des potages aux légumes, lorsqu'on n'a pas de bouillon ordinaire.

Disons que la farine de manioc, bien séchée au soleil ardent, constitue le tapioca.

Légumes et fruits.

Manioc. — On sait que les racines tuberculeuses du manioc servent à faire la chikwangue ou pain de manioc. Il est dangereux de manger ces racines crues, car plusieurs espèces de manioc sont vénéneuses. Pour dépouiller les racines du poison qu'elles contiennent, on les met détremper deux ou trois jours dans des fosses au bord de l'eau; la peau et l'axe de la racine s'enlèvent alors aisément. On laisse sécher le manioc sur des nattes, au soleil, puis on réduit en farine; cette farine, bien malaxée avec de l'eau, forme une pâte que l'on façonne de diverses manières : en boules rondes ou aplaties, variant de la grosseur du poing à celle d'une tête d'enfant, en pains français, en saucissons de diverses longueurs et grosseurs; ces pains sont enveloppés de feuilles vertes de bananier, de bokabu, etc., ficelés au moyen de lianes et cuits, soit à

l'eau bouillante, soit au bain-marie, jusqu'à ce que le cœur soit bien pris. Les blancs s'habituent aisément à ce pain, qu'ils coupent en tranches et font frire au beurre ou à l'huile ou rôtir sur la braise.

Le manioc cuit à l'eau, coupé en carrés, étuvé avec des oignons et assaisonné d'une sauce blanche, constitue un excellent plat.

Le manioc se consomme aussi simplement cuit sous la cendre. Les tubercules d'une espèce appelée manioc doux se mangent bouillis en morceaux et ont un goût fort agréable; ils composent, avec du poisson fumé, un excellent déjeuner de route. — Enfin, la farine de manioc, mise en boulettes et frite, forme des croquettes appétissantes. Notons que toutes les croquettes, avant d'être jetées dans la friture, doivent être roulées dans de la farine de blé de maïs ou de sorgho.

Les jeunes feuilles de manioc, surtout les plus petites formant couronne, se mangent comme nos épinards.

Patates douces. — Ce tubercule remplace absolument nos pommes de terre et se prête aux mêmes préparations; on en fait surtout d'excellentes croquettes lorsqu'on peut disposer d'un morceau de fromage.

Les jeunes feuilles se mangent comme celles du manioc.

Ignames. — Ce tubercule s'emploie comme les deux précédents. L'igname doit être coupée en morceaux et bouillie longuement avant de pouvoir être frite. — Bouillie et froide, elle fait très bien dans une salade.

Certaines ignames peuvent être frites directement, sans avoir été bouillies.

Pois cajan. Haricots divers. — Se préparent comme nos haricots.

Pourpier. — Existe à l'état sauvage; se mange étuvé ou au naturel, en salade.

Arachides. — Se mangent crues ou bouillies. On les grille aussi légèrement dans une poêle, sur une platine ou même sur un morceau de marmite en terre, en procédant comme pour torréfier du café, et en arrêtant la cuisson lorsque les arachides, préalablement pelées et séparées en deux moitiés, ont pris une belle couleur brune. Ces arachides grillées, roulées dans du sucre blanc fondu en sirop avec un peu d'eau jusqu'à ce qu'il commence à adhérer ou bien à se caraméliser, forment un excellent dessert.

Si l'on augmente la quantité de ce sirop, on obtient un véritable nougat, en versant le tout, après cuisson suffisante, dans des moules beurrés ou huilés.

Maïs. — Cueilli tendre encore, le maïs se mange tel quel ou légèrement grillé dans la cendre; on peut même en accommoder les grains comme de petits pois.

Lorsque les grains sont encore laiteux, on fait bouillir l'épi tout entier avec son enveloppe de bractées et on le mange avec beurre et sel, surtout au repas du matin.

Le maïs sec donne une farine que l'on mêle à la farine d'Europe pour la confection du pain. Concassé grossièrement, il se prépare en bouillie, avec du lait, si possible, et se mange au repas du matin, avec du sel et du sucre; il remplace ainsi le « scotch oat meal » dont on fait le renommé « porridge » écossais.

Le « Kisseré » des Arabes du nord se prépare en broyant du maïs bouilli et en le réduisant en minces feuilles de pâte, qu'on laisse sécher au soleil ou qu'on fait frire légèrement.

Bananes. — La grande banane (plantain) non encore mûre peut s'employer en guise de pomme de terre; on la cuit sous la cendre ou on la fait bouillir, en ayant soin de ne l'écorcer qu'après cuisson.

La petite banane, moins farineuse, convient moins bien à cet emploi. On en fait de fort bons desserts; on prend, par convive, deux petites bananes bien mûres et bien sucrées, deux biscuits secs (biscuits Albert) ou un peu de farine, du sucre, des œufs, un verre de rhum ou de cognac; on fait du tout une pâte assez consistante que l'on peut faire lever en y ajoutant, au dernier moment, un peu de bicarbonate de soude et d'acide tartrique. On donne au bloc de pâte la forme d'un pudding que l'on beurre ou huile légèrement et que l'on met au four, au besoin dans une bonne graisse, jusqu'à ce qu'il soit recouvert d'une belle croûte dorée. Si l'on a pu y ajouter un peu de raisins secs et de vanille et, à la sortie du four, l'arroser de rhum et flamber, on aura un pudding des plus délicats.

Le pain de bananes, dessert plus substantiel et moins fin, est fait d'un mélange de grandes et petites bananes bien mûres, auxquelles on ajoute, dans la proportion d'un tiers à peu près, de gros biscuits secs (biscuits Cuddy) ou de la farine; on pétrit le tout et l'on en forme un pain allongé que l'on huile et que l'on cuit au four. Ce pain, qui se conserve trois ou quatre jours, est souvent une précieuse ressource en voyage.

De petites bananes, mûres et tendres, coupées en tranches dans le sens de la longueur, frites rapidement et mangées chaud, font un dessert très délicat. On en fait aussi des croquettes en y ajoutant de la farine de manioc ou du riz et des jaunes d'œuf.

De petites bananes ou des bananes plantains bien mûres, coupées en tranches transversales et cuites à petit feu avec un peu d'eau, de vin, si possible, et de sucre, au besoin, écrasées et bien mélangées, forment une excellente compote.

La fleur de bananier, dépouillée des feuilles extérieures coriaces et découpée avec les couronnes de fruits avortés qui l'entourent, se prépare comme les choux rouges et est souvent une précieuse ressource.

Cœur de palmier. — C'est un des mets africains les plus délicats ; mais comme l'amputation de ce bourgeon terminal, improprement appelé chou, entraîne la mort de l'arbre, il est défendu de se donner ce luxe.

Noix de palme. — Les noirs les font cuire sous la cendre et les mangent encore chaudes. Certains Européens font également usage de ce mets.

Leur véritable emploi est de servir à la confection de la mohambe, pour laquelle, nous l'avons vu, il faut prendre des noix fraîches.

Papayes. — Les racines de jeunes papayers peuvent se consommer en guise de navets.

Les papayes encore vertes et très consistantes, coupées en tranches dans du vinaigre ou du « massanga » (bière de canne à sucre) aigri, peuvent tenir lieu de cornichons ; lorsqu'elles commencent à mûrir, on les coupe et on les prépare comme des carottes.

Le latex de papayer a la singulière propriété d'attendrir la viande par l'action de la « papaïne » (élément analogue à la pepsine) qu'il contient. Un vieux coq, que l'on enveloppe, pour le faire bouillir, d'une chemise de feuilles fraîches de papayer, s'attendrit à plaisir.

Hibiscus ou gombo. — Ses fruits verts, coupés par morceaux, sont ajoutés aux potages ou aux hochepots ; on en fait ainsi une grande consommation. On peut aussi les manger seuls, préparés comme nos petits pois ou nos haricots, mais ils demandent un assaisonnement très relevé pour masquer leur fadeur.

Tomates. — Se mangent fraîches et sans assaisonnement le matin à déjeuner, surtout les espèces dites « tomate-cerise » et « tomate-prune ». — Se consomment aussi farcies et cuites ou en salade.

Aubergines. — Sont très amères, sauf une grosse espèce arrondie, à taches blanches et violettes ; se mangent surtout bouillies, avec une sauce blanche additionnée de curry indien. — Peuvent aussi être ajoutées à la soupe, farcies comme les tomates.

Sapho. — Se mange cuit sous la cendre ou bouilli, avec du sel ou du sucre ; c'est un mets recherché, bien que le palais doive se faire à son goût de térébenthine.

Cru, il peut tromper la soif.

Citrouille. — Sert à faire un potage apprécié. — Se mange aussi bouillie, soit entière, soit coupée en morceaux ; mais sa fadeur doit être relevée au moyen de sel, de piment, de curry, etc. — On l'emploie aussi dans les hochepots.

Bika, bété, boangila. — Trois graines de fruits du genre courge, qui se vendent par corbeilles dans les marchés indigènes. On les fait bouillir, on les pèle, on les écrase en une pâte qui doit être bien assaisonnée et que l'on fait rôtir au four ou frire en croquettes. On en fait aussi des nougats, comme avec les arachides.

Moutarde blanche. — Les feuilles de cette crucifère se mangent étuvées, ou en salade avec tomates, ignames froides, etc. Les graines, comprimées, fournissent une huile d'éclairage excellente ; le résidu de cette compression, mélangé à du vinaigre et aromatisé, donne une moutarde de table.

Maracouja ou barbadine. — Ce fruit se trouve dans toutes les stations. Lorsqu'il est encore vert, on en confectionne, en le coupant avec son écorce et en le cuisant à petit feu avec un peu de vin et du sucre ou du sirop de canne, une compote semblable à notre compote de pommes, mais bien plus délicate. — Lorsque le fruit est mûr, on en mange l'intérieur, au naturel, comme dessert ; avec l'écorce, qui a un ou deux doigts d'épaisseur, on peut encore faire une excellente compote, moins délicate que la précédente ; on doit, en la confectionnant, y ajouter de l'eau pour suppléer à l'absence du jus contenu dans les fruits lorsque ceux-ci sont utilisés tout entiers.

Goyaves. — Les fruits, bien mûrs, simplement pelés et coupés en morceaux, avec de l'eau, du vin et du sucre, fournissent également une fort bonne compote, analogue à la compote de fraises.

Nèfles du Japon, cerises de Cayenne, groseilles du Cap, etc. — Servent également à faire des compotes préparées comme nos compotes de cerises et de groseilles et auxquelles on peut ajouter, à volonté, des tranches de citron ou un peu de zeste de ce fruit.

Corossol ou cœur de bœuf. — Un corossol bien mûr, pelé et passé dans une étamine, donne une véritable crème liquide qui, additionnée de rhum ou de cognac, peut être servie comme sorbet.

Vin de palme ou malafou. — Nous avons déjà fréquemment parlé de cette liqueur. En y ajoutant du sucre pour en corriger l'aigreur, on peut en préparer un vin chaud, agréable à prendre les soirs humides, mais fort capiteux et devant être consommé avec grande modération.

Utilisation des ressources du pays.

Les communications avec l'Europe sont maintenant assez faciles et assez régulières pour que les résidents des stations du Bas-Congo se trouvent toujours à même de compléter, au moyen de vivres envoyés de la mère-patrie, une alimentation qui serait trop rudimentaire si elle devait se composer uniquement des ressources que fournit le pays. A l'intérieur même, l'État et les Compagnies disposent, à l'heure actuelle, de moyens de transport suffisamment nombreux et rapides pour pouvoir assurer le ravitaillement abondant et régulier de leurs postes du Haut-Fleuve Il n'en était point ainsi au début, et l'ingéniosité des résidents a dû pendant longtemps s'exercer à suppléer à l'insuffisance des ressources venues du dehors par l'utilisation de celles que fournit la contrée. Nous croyons utile de mettre les résultats qu'ils ont obtenus sous les yeux de nos lecteurs; tel d'entre ceux-ci pourrait, en effet, se trouver encore placé au Congo dans une de ces situations où nécessité fait loi, et retirerait, dès lors, de sérieux avantages de la connaissance des procédés découverts par ses prédécesseurs en la vie de Robinson. Plusieurs de ces informations ont d'ailleurs été reconnues assez sérieuses et utiles pour avoir fait l'objet de circulaires officielles adressées par l'État aux chefs de ses stations.

Que nos lecteurs, toutefois, comprennent bien nos intentions. Les recettes que nous allons leur indiquer ne doivent, pour la plupart, être appliquées qu'au pis-aller. Si, en effet, nous estimons les principales ressources alimentaires que fournit la contrée parfaitement appropriées aux nécessités que fait naître le climat, si, par suite, nous conseillons de toutes nos forces l'élevage et la culture, si nous déconseillons l'emploi trop fréquent des conserves de viande et de légumes, nous ne nous dissimulons pas qu'il est des denrées européennes que l'on ne peut trouver à remplacer avantageusement au Congo, et dont il est indispensable que les résidents soient toujours amplement pourvus. Telles sont le beurre, la farine, le vinaigre, etc. Nous enseignons ci-après quelques procédés permettant de les remplacer, en cas de besoin,

par des équivalents plus ou moins approximatifs. Mais l'application de la plupart de ces recettes ne permettra jamais d'obtenir que des à peu près et, en les employant, on dépensera souvent un temps précieux, qui ne doit être consacré à de tels objets qu'en cas de sérieuse nécessité.

Pain.

Il était d'une importance capitale d'assurer aux Européens résidant au Congo l'aliment par excellence, le pain, dont ils sont accoutumés à former la base de leur nourriture. Le blé ne pouvant se cultiver au Congo qu'à certaines altitudes spéciales, il fallait suppléer à l'insuffisance ou à l'absence des farines envoyées d'Europe. On y était parvenu dans une certaine mesure en employant surtout les farines de sorgho, de maïs et de manioc.

Ces diverses farines africaines sont toutefois certainement moins digestibles que les nôtres. Leur emploi prolongé et exclusif donne souvent naissance à des embarras gastriques. D'ailleurs elles ne peuvent guère s'apprêter que sous une forme très divisée : boulettes minuscules, (tapioca ; foufou des nègres), fines lamelles (pan-cakes), ou pelotes de filaments bouillies. Par l'addition de levure ou de vin de palme, on arrive à les rendre plus digestibles.

Le malafou est presque partout employé comme levure dans la confection du pain. Il ne faut utiliser à cet effet que du malafou récolté depuis quelques heures, six à huit en moyenne, et en pleine fermentation; le malafou aigri ne ferait point lever la pâte et la gâterait.

Il faut bien malaxer, pendant assez longtemps, la pâte de farine additionnée de malafou et d'un peu de sel, puis la placer dans un récipient couvert d'un sac ou d'une couverture et exposé au soleil ou près du feu de la cuisine, et la laisser revenir, c'est-à-dire commencer à gonfler par le dégagement de l'acide carbonique ; on forme alors les pains, qui, pour se cuire aisément, ne doivent pas comprendre plus d'une demi-livre de pâte ; on les pose sur des feuilles tendres de bananier, que l'on enfournera avec eux. Le four ayant été suffisamment chauffé, on en retire le combustible et on y introduit le pain ; puis on referme le four pour laisser s'opérer la cuisson.

Au lieu de se servir de malafou comme levure, on peut employer une petite partie de la pâte préparée la veille et additionnée d'un peu de sel; on malaxe cette pâte avec l'eau et la farine destinées à la panification.

Si l'on ne fait pas de cuisson quotidienne, la pâte fermentée servant de levure se conservera plusieurs jours en la mélangeant d'un peu de sucre et la plaçant dans un flacon à large goulot.

Sorgho. — Le sorgho est, par essence, le blé africain. Il pousse presque toute l'année et à peu près en tout terrain. Les femmes le réduisent en farine en le pilant dans des mortiers en bois et en le vannant ensuite dans des corbeilles. Dans presque tous les villages africains, on les voit sans cesse occupées à cette besogne monotone.

Employée seule, la farine de sorgho donne un pain noir, lourd et de digestion difficile. En la mélangeant dans la proportion d'un tiers avec deux tiers de farine de froment, on obtient un pain passable et peut-être guère moins nutritif que le pain de froment pur.

Maïs. — La farine de maïs a été souvent employée, au camp de Basoko surtout, à la fabrication du pain ; on la mélangeait par moitié à la farine d'Europe et l'on obtenait ainsi un fort bon pain, que d'aucuns trouvaient supérieur à celui composé exclusivement de cette dernière farine.

Cependant, la meilleure proportion à observer pour le mélange est la même que pour le sorgho : deux tiers de farine de froment pour un tiers de farine de maïs. Le pain était fabriqué de cette façon à l'Équateur avant que l'emploi du sorgho y fût connu et y obtînt la préférence à raison de ce fait que le pain dans la composition duquel entre la farine de maïs présente l'inconvénient de ne point se conserver et d'aigrir souvent au bout de vingt-quatre heures.

La farine de maïs pure, délayée et bouillie dans l'eau, forme une pâte qui constitue la fameuse « polenta » du Piémont.

Manioc. — Dans l'Ubanghi, les résidents européens mélangeaient par parties égales farine d'Europe et farine de manioc, et fabriquaient ainsi un pain fort goûté, moins agréable cependant que le pain de sorgho ou de maïs, plus massif et laissant un léger arrière-goût amer. Il ne faut pas hésiter à recourir au manioc lorsqu'on n'a ni sorgho ni maïs, car il donne un pain plus frais que celui fait exclusivement de farine venue d'Europe et longtemps renfermée ; en outre, on double ainsi la durée de cette précieuse ressource alimentaire, souvent trop rare.

Millet. — Le millet fournit également une farine assez bonne et très nutritive.

Bananes. — A défaut de farine de grains, on peut utiliser la banane dite plantain. Séchée au soleil et réduite en poudre, elle fournit une pâte alimentaire très utile pour l'alimentation du personnel noir et que les blancs mêmes peuvent, au besoin, employer avantageusement.

Les diverses farines confectionnées par les noirs sont très grossièrement vannées ; on se trouvera bien de les passer au tamis avant de les employer. Un morceau d'étoffe très légère (Kaniki), préalablement débarrassé, par un lavage soigné, de tout apprêt de teinturerie, et tendu au-dessus d'un pot indigène ou d'un vase quelconque, remplit fort bien l'office de tamis; on fait passer la farine en la frottant légèrement avec la main ; le son et les résidus sont distribués à la volaille ; la farine recueillie après tamisage est fine, légère et très pure.

Huiles et corps gras.

Arachides. — L'huile d'arachides est fort estimée en Europe, où on l'emploie comme huile de table et où l'on en fait également usage dans la parfumerie fine et dans la pâtisserie. Au Congo, elle remplace fréquemment le beurre dans les préparations culinaires.

Voici comment on extrait cette huile : on choisit des amandes d'arachides bien sèches, que l'on dépouille de leur écorce ; on les place dans un mortier, où on les fait concasser par des femmes armées de pilons en bois poli ou en ivoire. Les amandes ainsi concassées sont étalées sur des nattes et exposées à l'ardeur du soleil pendant une bonne matinée ; si l'on peut y ajouter du sel, la quantité d'huile produite se trouvera augmentée. Dès que l'on voit l'huile suinter, on remet les arachides dans le mortier et le travail des pilons reprend, lent d'abord, puis de plus en plus rapide. Un verre d'eau bouillante est jeté dans le mortier pendant l'opération du broyage et l'huile se rassemble ; on la verse dans un vase et l'on continue à pilonner pour extraire des arachides toute l'huile qu'elles peuvent encore donner ; bientôt le contenu du mortier s'agglomère en une pâte compacte, qu'une femme comprime vigoureusement entre ses doigts pour en exprimer les dernières gouttes d'huile.

D'après ce que nous apprend le capitaine commandant Chaltin, les Arabes emploient, pour fabriquer l'huile d'arachides, un procédé à peu près identique ; mais ils font, au préalable, griller les arachides.

Cette fabrication doit se faire par un beau temps, car le concours du soleil est indispensable pour sa réussite. Dix kilogrammes d'arachides peuvent donner environ trois litres d'huile.

On peut aussi se contenter de faire bouillir les arachides, bien con-

cassées, dans de l'eau, sur laquelle l'huile vient surnager. Ce procédé, simple et rapide, donne de bons résultats.

Pour bien faire, cette huile doit être bouillie à deux reprises; elle est alors complètement clarifiée.

Sésame. — L'huile de sésame a un goût plus fin que celle d'arachides. Le procédé d'extraction est le même, en tenant compte de la plus petite dimension des graines de sésame.

Ces graines peuvent aussi se manger grillées, comme celles du maïs, bouillies et assaisonnées, comme celles du sorgho, ou réduites en farine, comme celles du sarrazin.

Palmier élaïs, raphia vinifera, bambou. — Tous les indigènes connaissent les procédés à employer pour extraire l'huile de ces plantes, dont ils font couramment usage. Il est donc inutile que nous les indiquions.

Notons que le bambou dont nous parlons ici n'est point le fameux bambou à nœuds de l'Inde, mais bien un palmier fournissant le « faux bambou » tant employé dans toutes les constructions en Afrique. L'huile extraite de ce faux bambou ou du raphia est plus rouge que celle fournie par l'élaïs. Pour l'empêcher de rancir, il faut la jeter à plusieurs reprises dans de l'eau bouillante et la décanter après repos.

Les huiles d'élaïs, de raphia et de faux bambou conviennent fort bien pour l'éclairage, l'entretien des armes et le graissage des machines. Plusieurs mécaniciens de steamers du Haut-Fleuve sont d'avis que l'huile de bambou surtout a l'avantageuse propriété d'empêcher les pièces de gripper.

Ricin. — On trouve à l'état sauvage dans tout le Congo le ricin à gros grains et le ricin à petits grains. L'huile de cette plante n'y a point encore été employée ; elle conviendrait pourtant très bien pour le graissage des machines. Le procédé d'extraction à employer serait celui indiqué plus haut pour l'arachide.

Owala du Gabon. — Ce bel arbre, assez semblable à l'acacia, porte des graines très grosses (7 centimètres de long sur 4 à 5 de large), elliptiques, aplaties, minces sur les bords, à épisperme luisant, brun foncé. L'épisperme, coriace et formé de deux enveloppes de couleur brunâtre, entoure des cotylédons très résistants, de couleur brun clair, de saveur sucrée d'abord, puis un peu amère, et gorgés de matière grasse.

Au Gabon, les indigènes emploient cette graisse pour la mêler à celle

de l'Oba dans la fabrication du fameux pain « O'Dika », un des aliments les plus en honneur parmi ces populations. A partir de Wéhia, sur le Haut-Lopori, la graine de l'owala est utilisée par les Mongos, qui en font des pains appelés « agakao ».

« Nulle part, dit le docteur Heckel, directeur de l'Institut colonial de Marseille, les nègres n'en extraient le corps gras, qui est cependant solide comme le beurre de karité dont ils se servent pour tous leurs apprêts culinaires.

» L'analyse de la graine d'owala révèle la présence d'une quantité considérable de matières azotées, telle qu'on n'en retrouve l'équivalent dans aucune des graines d'un emploi alimentaire usuel (pois, lentilles, haricots, etc.), les féveroles et le soya hispida exceptés. C'est dire que le tourteau formé des résidus de l'owala après extraction de l'huile constituera un engrais de haute valeur et, mieux, un excellent aliment pour les bestiaux.

» Le corps gras extrait de l'owala mérite une attention spéciale. Il est demi-solide jusqu'à la température de 24° et ses acides gras solides ne fondent qu'à la température de 58°. Les propriétés de ce produit le destinent spécialement à la fabrication des bougies stéariques (1). »

Oba. — On confond, au Gabon, sous le nom d'Oba, l'*Irvingia gabonensis* et l'*Irvingia Smithii* Hook, qui sont très voisins et dont le produit est identique en tant que matière grasse et alimentaire. D'après Heckel, la graine de l'Oba est l'une des matières premières les plus importantes et les plus méconnues de l'Afrique tropicale. Elle se perd actuellement, à peu près sans profit, dans l'immensité des forêts silencieuses du Gabon et du Congo, alors qu'une des premières places dans l'alimentation et dans l'industrie européennes devrait depuis longtemps lui être réservée.

L'Oba (*Irvingia*) existe dans la forêt du Mayombe, à l'Equateur, dans l'Ubanghi, où, de ses 25 à 30 mètres de haut, il domine la brousse. C'est un bel arbre, ayant l'aspect de notre chêne; le fruit est une drupe verte, de la grosseur d'un œuf de cygne, recouvert d'une pulpe à saveur de térébinthacée très accusée, qui a valu à l'arbre le nom de « mangue sauvage ».

Dans l'intérieur du fruit se trouve, au-dessous d'une enveloppe dure, une grosse graine ayant la forme de notre amande et de goût agréable. C'est cette graine qui sert à préparer le pain O'Dika des indigènes du Gabon et qui contient une graisse solide appelée beurre de Dika.

(1) Extrait des *Conférences données à la Société d'études coloniales*.

Voici comment on prépare le pain O'Dika. On brise les noyaux, les graines sont broyées dans un mortier, puis jetées dans une marmite préalablement garnie à l'intérieur de feuilles de bananier Sous l'influence d'un feu lent et doux, la fusion du corps gras se produit, puis la substance refroidie se prend en une masse assez analogue au nougat rouge, tachetée de brun et de blanc. Elle est d'un gris brun, onctueuse au toucher, d'odeur intermédiaire entre le cacao torréfié et l'amande grillée; sa saveur est agréable, légèrement amère, comme la graine fraîche, d'une astringence analogue à celle du cacao. Ce rapprochement est frappant; toutefois ce produit ne possède pas l'arome agréable du cacao; il n'en a pas non plus la composition chimique.

Au Gabon, les indigènes font entrer les graines d'Owala dans la fabrication du pain O'Dika, dont les propriétés nutritives se trouvent ainsi augmentées de toute la richesse de l'Owala en matières albuminoïdes (30 1/2 %).

Les pains O'Dika pèsent 15 à 16 kilogrammes et valent 16 francs environ (Gabon).

L'O'Dika s'associe aux différents mets, notamment aux bananes cuites.

Le corps gras fourni par l'Oba fond à 40°. Il ne paraît pas utilisable pour la fabrication des bougies, mais constitue une huile concrète de première valeur pour la savonnerie. D'autre part, à raison de son prix de revient plus minime et de son degré de fusion plus élevé, il peut remplacer avantageusement le beurre de cacao dans la préparation des pommades, cérats, cold-creams, et de divers produits pharmaceutiques.

Les renseignements qui précèdent permettront aux Européens résidant au Congo de tirer parti de l'Oba, comme de l'Owala, pour la nourriture indigène, dont ces graines forment la base au Gabon. Ils devront aussi en expérimenter la valeur au point de vue de la fabrication du savon indigène, dont nous parlerons plus loin.

Pignon d'Inde. — C'est le fruit du médicinier cathartique, appelé « rassou » à l'Équateur, « poulouka » dans la région des chutes. Ces fruits, semblables à de très grosses fèves noires, servent de torches ou de flambeaux aux caravanes voyageant de nuit. On les enfile sur de minces éclats de bambou ayant jusqu'à 1 mètre de longueur; on allume l'une des extrémités de la brochette et les fèves brûlent l'une après l'autre en produisant une flamme fuligineuse assez intense.

Ces graines constituent un purgatif violent; elles fournissent une huile analogue à l'huile de Croton, que l'on emploie en pharmacie, et qui pourrait être utilisée pour le graissage des machines ainsi que pour l'éclairage.

Il existe encore au Congo de nombreuses essences susceptibles de fournir des huiles alimentaires et industrielles ; mais nous ne pouvons trop étendre ce chapitre.

Vin.

Il est possible de tirer de quelques fruits du Congo une liqueur pouvant, dans une certaine mesure, être consommée par les Européens. Les bananes et l'ananas sont surtout employés à cet effet. Nous indiquerons rapidement les recettes en usage. Il faudra avoir soin, dans leur application, d'employer uniquement l'eau bouillie. C'est là, d'ailleurs, une précaution dont on devrait, selon nous, ne jamais se départir en Afrique.

Bananes. — Peler les bananes bien mûres (les petites sont les meilleures), les couper en rondelles minces, remplir un grand vase d'un tiers de rondelles de bananes et de deux tiers d'eau, laisser macérer et fermenter en surveillant la fermentation alcoolique, qui est très rapide et dure rarement plus de vingt-quatre heures.

La boisson ainsi obtenue est assez semblable à une limonade acide légèrement gazeuse ; on peut la parfumer en y ajoutant quelques tranches de citron ou une pincée d'herbes aromatiques ; elle doit se boire immédiatement et ne peut se conserver que dans des bouteilles parfaitement bouchées et ficelées.

Voici une autre recette, tirée de « Shifts and expedients of camp life » : creuser en terre un trou profond, y jeter une certaine quantité de bananes plantains bien mûres après en avoir enlevé les queues, les recouvrir de paille et de terre et les laisser en l'état pendant huit jours. Les retirer alors, enlever l'écorce et placer la pulpe dans un large baquet avec une quantité d'eau suffisante pour qu'elle puisse y baigner complètement ; après deux jours, filtrer. On obtient ainsi une sorte de cidre assez agréable au goût.

Ananas. — Exprimer le jus d'un certain nombre d'ananas mûrs, le placer dans des demi-bouteilles à champagne non bouchées, laisser fermenter pendant douze heures, boucher alors et ficeler, puis boire après vingt-quatre heures de bouteille. Le bouchage et le ficelage doivent être parfaits, car ce vin est aussi mousseux que le champagne. On trouvera avantage à employer ici des « bouchons americains ».

Oranges. — Un viticulteur californien est arrivé, paraît-il, après diverses expériences, à fabriquer avec les oranges sauvages de la Floride un vin excellent surtout pour les usages médicaux.

Les oranges employées doivent être parfaitement mûres; on les coupe en tranches transversales aux cellules intérieures et on extrait le jus au moyen d'une presse qui doit être assez hermétiquement fermée pour retenir les pepins. On ajoute ensuite deux livres de sucre blanc par gallon (4 $^1/_2$ litres) de jus d'orange. La fermentation doit absolument s'opérer dans des récipients bien fermés. Le vin ainsi obtenu a la couleur de l'ambre et l'arome agréable de l'orange. — Les déchets de la fabrication peuvent servir à la confection de vinaigre.

Nous croyons devoir indiquer cette recette, car les oranges sauvages existent au Congo, surtout dans la région maritime.

Bière.

Canne à sucre. — La bière indigène, le « massanga » du Haut-Congo, est extraite de la canne à sucre. Les indigènes la fabriquent en très grande quantité; mais l'Européen trouve rarement à son goût celle que lui fournissent les noirs; elle est d'ordinaire trop vieille et déjà aigrie, ou, le plus souvent, a ce que l'on appelle un goût de fumée.

Aussi les résidents trouvent-ils avantage à faire fabriquer le massanga dans la station même, par quelques femmes, d'après la recette suivante :

Prendre, un peu avant l'époque de la floraison, des cannes à sucre bien mûres et bien juteuses, les écorcer et les couper en morceaux de 4 à 5 centimètres de long, les broyer au moyen du mortier et du pilon indigènes, tordre dans un linge solide ou, mieux, dans les grossières étamines tressées par les noirs, le résidu de ce broyage, recueillir le jus ainsi extrait, le filtrer pour le débarrasser des fibres qui pourraient y être restées, y ajouter de l'eau s'il est trop épais, le mettre dans des dames-jeannes non bouchées et laisser la fermentation s'opérer, pendant vingt-quatre heures, dans un endroit sombre.

La boisson ainsi obtenue est sucrée, un peu pétillante et fort agréable. Elle se conserve quelque temps si on la chauffe jusqu'à l'ébullition après fermentation. On peut aussi, la fermentation alcoolique achevée, mettre le massanga dans des bouteilles bien bouchées et ficelées; après douze à vingt-quatre heures, la boisson, devenue mousseuse, peut être consommée.

Sorgho. — Le sorgho fournit une bière passable appelée « Tokko » chez les Sakarras. Pour l'obtenir, il faut mouiller les grains de sorgho, leur laisser subir un commencement de germination, les faire sécher au soleil en les étendant en tas, puis les broyer dans un mortier en bois; la bouillie ainsi obtenue, additionnée d'un volume d'eau à peu près égal au sien, est cuite dans des pots de terre ; moins on met d'eau, plus la bière est épaisse et appréciée. Après refroidissement, on décante et on laisse fermenter pendant vingt-quatre heures.

Millet. — Traité suivant la recette que nous venons d'indiquer pour le sorgho, le millet donne également une bière estimée, à laquelle on ajoute le jus d'une plante appelée « Douma » par les Arabes. Cette boisson est très capiteuse.

Maïs. — La bière de maïs, appelée « Pombé » par les Zanzibarites, « Pi » par les indigènes du Congo, se fabrique comme celle du sorgho. Décantée, cette bière est très blonde; les indigènes ne la décantent point et la consomment sous la forme d'une sorte de purée.

Manioc. — La bière de manioc se fabrique comme les précédentes. Les indigènes ne la décantent point.

Toutes ces bières deviennent très rapidement acides et doivent donc être consommées sans retard.

Éleusine. — L'éleusine fournit une bière qui est la meilleure des boissons fabriquées en Afrique; on l'obtient par ébullition et décantation de graines d'éleusine fermentées ; mais sa fabrication exige une très grande expérience; seules, de vieilles femmes au service des grands sultans azandés la réussissent bien.

Sirop.

Canne à sucre. — Il est aisé d'extraire de la canne à sucre un sirop qui peut suppléer à l'absence du sucre et constitue une ressource extrêmement précieuse.

Pour fabriquer ce sirop, on recueille le jus de la canne à sucre suivant le procédé que nous venons d'indiquer ; on le verse dans un vase en terre d'une contenance de 4 à 6 litres, sous lequel on entretient un feu doux, de façon à en maintenir le contenu à ébullition calme; on

agite constamment le jus; l'eau qu'il contient s'évapore et laisse un résidu sirupeux de belle couleur brune et très consistant (1).

Trente à quarante belles tiges de canne à sucre de 1m75 de long fournissent à peu près 1 litre de cette mélasse.

Si avant de soumettre le jus de canne à l'évaporation, on peut le faire chauffer avec un peu de chaux ou le filtrer sur du noir animal, il se purifie et devient limpide et incolore. Ce produit ne se cristallise qu'exceptionnellement et doit presque toujours s'employer sous la forme de sirop, à la cuiller. Il ne se marie pas au café et ne convient guère aux estomacs fatigués ou malades. Il se conserve plusieurs jours.

Un meilleur procédé d'extraction consiste à laisser macérer les cannes, réduites en copeaux, dans de l'eau chaude que l'on fait ensuite évaporer après l'avoir mélangée, si possible, avec de l'eau de chaux.

Alcool.

Plusieurs fruits africains peuvent fournir un alcool d'assez bonne qualité pour être employé avec avantage aux usages thérapeutiques, à la conservation de collections diverses et même, au besoin, à la consommation des Européens.

Nous croyons superflu de rappeler ici que les instructions de l'État interdisent formellement de répandre l'usage des liqueurs fortes parmi les indigènes.

Papayes. — Les papayes fournissent un alcool qui, bien fabriqué, est d'assez bonne qualité pour qu'on puisse immédiatement l'employer à la consommation : il est d'une limpidité parfaite et a un goût de kirsch assez prononcé. Voici le procédé de fabrication employé :

Choisir des papayes mûres en grande quantité, les déposer dans un récipient à large ouverture, après les avoir écrasées entre les mains; les récipients employés ne doivent jamais être en métal, car ils donneraient à l'alcool un goût détestable; les marmites indigènes en terre ou les tonneaux de bois venant d'Europe conviennent parfaitement.

Le vase doit être rempli aux deux tiers de ces papayes écrasées avec pelures et graines; on achève de le remplir avec de l'eau; on mélange le tout, puis on laisse fermenter. La fermentation alcoolique dure, selon les conditions atmosphériques, de vingt-quatre à trente-six heures; il importe de la surveiller et de suivre le dégagement de l'acide carbo-

(1) Circulaire de 1893.

nique; dès que ce dégagement est terminé, on enlève le chapeau qui s'est formé au-dessus du récipient et l'on verse le contenu de celui-ci dans la cucurbite d'un alambic, qu'il faut remplir aux deux tiers environ.

L'opération de la distillation commence alors; sa marche est différente selon que l'alambic employé est à feu nu ou avec bain-marie.

L'alambic à bain-marie peut être abandonné à la direction de noirs bien dressés; ils apprennent aisément à surveiller le feu et à entretenir le niveau d'eau voulu dans la marmite où plonge la cucurbite. Il est pourtant nécessaire qu'un blanc surveille la fin de l'opération, pour éviter qu'on ne recueille, avec le bon alcool, de l'alcool de mauvais goût, qui, même en petite quantité, suffit à gâter tout le produit de l'opération; quand celle-ci est bien conduite, on obtient, dès la première passe, un alcool suffisamment fort.

Les missionnaires français ont adopté un alambic, dans lequel la distillation se fait à feu nu; ils font généralement usage de l'alambic Deroy, distillant avec ou sans repasse. Ils recueillent d'abord plusieurs dames-jeannes d'une première passe, dans laquelle ils épuisent tout ce qu'ils ont mis de papayes à fermenter. Ils vident alors l'alambic des résidus de l'opération et y distillent à nouveau le contenu des dames-jeannes; cette repasse fournit généralement de l'alcool au degré voulu; dans le cas contraire, on procède à une troisième passe. Vers la fin de l'opération, il faut goûter de temps en temps le liquide sortant du serpentin, afin de laisser dans la cucurbite les produits de mauvais goût qui se dégagent les derniers.

Ananas. — « Le jus de l'ananas, très abondant et très sucré, est fermentescible à un haut point et peut donner un alcool très pur, très agréable au goût, possédant un arome qui rappelle son origine et qui semble exempt des produits empyreumatiques qui gâtent les alcools extraits de la patate douce, du topinambour, de la pomme de terre et d'autres tubercules. » (Dr Paul Briart.)

Pour fabriquer cet alcool, choisir des ananas très mûrs, les peler, les couper en dés, les écraser entre les mains et continuer l'opération suivant le procédé relaté pour les papayes.

Canne à sucre. — Nous avons indiqué plus haut comment se fabrique le massanga; lorsqu'il est à point pour être bu, il suffit de le distiller pour en obtenir un bon alcool.

Vin de palme. — Le malafou, distillé après que le dégagement d'acide carbonique est terminé, peut également fournir de l'alcool.

Miel. — Les abeilles sauvages abondent dans certaines régions de l'État (l'Ubanghi, par exemple); leur miel peut fournir une eau-de-vie bonne et saine.

Il suffit d'ajouter au miel un peu d'eau, pour la rendre plus liquide, et d'agiter fortement le mélange; laisser alors s'opérer la fermentation, qui dure quelques jours, puis distiller le produit, de manière à obtenir un alcool d'un degré supérieur, pour éviter un goût de miel trop prononcé; ramener cet alcool au degré ordinaire des eaux-de-vie, en y ajoutant de l'eau distillée.

Dix kilogrammes de miel traités dans un récipient de 35 à 40 litres donnent 5 à 6 litres d'alcool au degré convenable.

Vinaigre.

Papayes. — Nous avons déjà énuméré de nombreux usages auxquels pouvait servir ce précieux fruit. On peut encore en retirer un vinaigre passable, en procédant de la manière suivante :

« Peler et vider des papayes bien mûres, écraser la pulpe dans un vase en terre (marmite indigène), recouvrir l'orifice du pot d'un linge très mince afin d'en préserver le contenu des impuretés du dehors sans faire obstacle à l'entrée de l'air, placer le tout à l'extérieur, sous une vérandah, surveiller pendant six à huit jours la fermentation, d'abord alcoolique, puis acétique, s'assurer au goût que l'opération est terminée, filtrer le produit et le clarifier au blanc d'œuf (1). »

Le vinaigre ainsi obtenu est assez agréable au goût et, sans être aussi fort que le vinaigre d'Europe, se prête à la plupart des usages auxquels est employé celui-ci; la distillation permet, d'ailleurs, de le concentrer; il convient surtout pour la préparation des oignons, des concombres et cornichons, pour la macération des viandes; on parvient même à le rendre assez fort pour pouvoir en assaisonner la salade.

Bananes. — Prendre de petites bananes très mûres, les éplucher et les enfermer dans un grand vase en terre, en y laissant accès à l'air; laisser la fermentation s'opérer pendant quelques jours, puis filtrer.

Raisin sauvage. — La vigne sauvage, répandue dans quelques régions du Congo, donne des grappes pesant jusqu'à 4 et 5 kilogrammes; les grains mûrs sont de la grosseur du chasselas, d'un noir violet et d'une

(1) Circulaire du 2 août 1892.

saveur un peu astringente, mais assez agréable. On mange ce raisin avec plaisir, quoiqu'il ne vaille pas le nôtre, tant s'en faut. Mais le meilleur usage qu'on puisse en faire, c'est de l'employer à la confection d'un vinaigre beaucoup plus fort que celui qu'on extrait des papayes. Voici le procédé à suivre :

Écraser les grains mûrs, filtrer pour enlever pelures et pepins, placer dans des bouteilles non bouchées, de préférence dans des demi-bouteilles à champagne, et laisser fermenter en un endroit sombre; la fermentation acétique une fois accomplie, décanter et boucher la bouteille.

On peut conserver le vinaigre si on le fait chauffer en plongeant simplement les bouteilles débouchées dans de l'eau bouillante dans laquelle on les maintient quelque temps; on les bouche ensuite définitivement.

Acide acétique. — Les missionnaires anglais fabriquent sur place leur vinaigre avec de l'acide acétique cristallisé qu'ils reçoivent d'Europe. Ils ajoutent vingt-quatre parties d'eau à une partie d'acide acétique; encore le vinaigre ainsi composé est-il très fort. Des médecins ont estimé que ce vinaigre n'était pas très sain; il ne faudrait donc l'employer qu'à défaut d'autre.

Vin portugais. — Le vin portugais qu'on a laissé aigrir peut servir de vinaigre de cuisine.

Boissons aromatiques.

Noix de kola. — L'action tonique exercée sur l'organisme par la noix de kola est aujourd'hui expérimentalement démontrée. Mâchée en petite quantité, cette substance soutient les forces, calme la soif et est antifébrile par excellence. Aussi les indigènes en font-ils un constant usage. La noix de kola porte le nom caractéristique de café du Soudan et, en effet, c'est sur la possibilité de son utilisation en guise de café que nous voulons ici appeler l'attention.

Il peut arriver dans certaines stations du Congo que l'on se trouve privé de café pendant quelque temps; on pourra alors recueillir les noix de kola, les faire sécher en les exposant au soleil sur des nattes et les concasser en petits morceaux que l'on torréfiera comme on le fait pour les fèves du café. Ce kola torréfié, moulu et infusé dans l'eau bouillante fournit une boisson agréable au goût et dont la légère amertume rappelle celle du café. Cette décoction se prend de même avec lait et sucre.

Arachide. — L'arachide légèrement grillée, moulue et infusée de la façon ordinaire, constitue un remplaçant du café. La nature huileuse de cette décoction nous en fait cependant déconseiller l'emploi.

Hibiscus. — Les graines bien mûres de l'*Hibiscus esculentus* ou gombo peuvent également être employées comme succédané du café.

Riz, maïs, sorgho. — A défaut de kola, on peut se contenter de torréfier, moudre et infuser des grains de riz, de maïs ou de sorgho. La décoction obtenue présente quelques-unes des propriétés du café.

Vernis.

Gomme copale. — Cette gomme se trouve partout au Congo. L'indigène en fait des torches et se contente souvent d'en allumer purement et simplement des blocs pour éclairer ses danses du soir.

A la mission américaine de Bolengui (Équateur), M. Ch. Banks avait réussi à fabriquer un vernis composé d'huile de palme et de gomme copale pilée ou concassée en tout petits morceaux. La proportion observée était, si nous ne nous trompons, d'un tiers d'huile pour deux tiers de gomme. M. Banks faisait bouillir l'huile dans une vieille touque et y ajoutait la gomme par petites portions en remuant constamment le mélange. Les bâtiments en bois de la mission furent enduits de ce vernis, dont M. Banks se déclarait fort satisfait.

On se trouvera très bien de badigeonner également de cette composition les murs en briques ou en pisé qui seraient exposés à la pluie. En outre, cette gomme ainsi dissoute ou, mieux, rendue pâteuse dans un peu d'huile bouillante, peut servir à calfater les fentes survenues aux pirogues.

Gomme d'euphorbe. — L'euphorbe, très abondant au Congo, exsude une gomme qui, par sa complète insolubilité dans l'eau et sa nature toxique, nous semble devoir constituer un excellent vernis et un agent protecteur efficace contre les nombreux insectes terrestres ou aquatiques. Ce vernis devrait surtout servir à enduire les surfaces métalliques. Les ouvriers du Natal auraient, paraît-il, remarqué que, lorsqu'ils coupaient certaines plantes de la famille des euphorbiacées, une mince couche de gomme restait adhérente à la lame de leurs outils et la protégeait efficacement contre les atteintes de la rouille. Le vernis ainsi découvert par hasard a été employé avec succès par les Anglais, notamment pour la préservation des carènes de navires.

Savon indigène.

Certains indigènes fabriquent une sorte de savon qui ne convient guère, il est vrai, pour les soins de la toilette, mais peut être utilement employé au lessivage et arrive, s'il est fabriqué avec soin, à remplacer en bien des points le savon d'Europe, souvent trop rare.

Voici le procédé de fabrication à employer :

Rassembler des pelures de bananes, des feuilles de palmier séchées, des régimes de noix de palme évidés, en faire un tas et y mettre le feu en ayant soin d'agiter le tout avec des gaules afin de le bien réduire en cendres. Ces cendres sont très riches en carbonate de potasse ; on en remplit des paniers indigènes garnis intérieurement, sur leur pourtour, de feuilles de bananier et qui vont jouer le rôle de filtres ; on arrose les cendres d'eau chaude de façon continue et avec assez de lenteur pour les laisser bien s'imprégner. L'eau de lixiviation est recueillie et versée à nouveau sur les cendres à plusieurs reprises, pour qu'elle se charge le plus possible de sels solubles ; on la fait alors évaporer en partie sur feu doux de façon à obtenir une solution très concentrée ; on apprendra par expérience à déterminer le degré de concentration le plus favorable.

On fait chauffer jusqu'à ébullition de l'huile de palme dans un récipient métallique (une vieille touque à huile, par exemple) et l'on y ajoute, par petites portions à la fois et en agitant bien le mélange, la solution lixivielle qui saponifiera l'huile de palme ; c'est par l'expérience encore que l'on apprendra le degré de consistance à rechercher.

Il suffit alors de laisser refroidir la masse, qui prendra l'aspect de notre savon noir.

Si l'on doit utiliser à bref délai ce savon, ce qui est le cas ordinaire, on le placera simplement dans un vase en terre ; si on désire le conserver quelque temps, on le répartira par petits paquets dans des feuilles sèches de bananier saupoudrées intérieurement de cendre et bien ficelées au moyen d'un bout de liane.

Notons que l'on peut accélérer et améliorer la production du savon en ajoutant une certaine quantité de chaux vive à la solution de potasse qui, décantée, se trouve ainsi transformée en potasse caustique.

Matériel de couchage.

Paillasses de feuilles de bananier ou de maïs, de paille de riz, de coton. — Les Européens résidant dans certaines stations du Haut-Congo

doivent parfois encore se faire confectionner eux-mêmes leur paillasse au moyen d'une pièce d'étoffe de traite que chacun rembourre suivant ses goûts.

La plupart emploient à cet effet des feuilles de bananier ou de maïs ; les spathes entourant les épis du maïs sont préférables à ses feuilles.

Il faut éviter d'employer des feuilles tombées, car elles ont d'ordinaire commencé à se décomposer et sont fréquemment infestées d'insectes ; il faut donc veiller à ce que les noirs chargés de recueillir les éléments de la paillasse ne prennent que des feuilles sèches encore adhérentes à la plante. La nervure médiane de ces feuilles doit être enlevée, de même que le disque dur des spathes du maïs ; on doit rechercher les insectes ou petits escargots qui pourraient se trouver sur les feuilles et déchirer celles-ci en minces lanières avant d'en bourrer la paillasse.

La paille de riz hachée fournit également de bons matelas ; mais bien préférables encore sont les houppes soyeuses du cotonnier sauvage.

Les traversins et oreillers se confectionnent au moyen des mêmes éléments. Certains explorateurs déclarent même s'être bien trouvés de l'emploi d'un traversin bourré simplement de copeaux de bois très minces.

Fond de lit en bambous. — On peut, en station, se faire un bon lit en couvrant le cadre de bambous minces, placés jointivement dans le sens de la longueur du lit et sur lesquels repose la paillasse. Si les bambous sont bien choisis, ils forment un fond de lit d'une élasticité qui, pour ne point égaler celle de nos ressorts, n'en est pas moins fort appréciable.

Fond de lit en cordes et lianes. — Nous avons indiqué au chapitre « Voyages par terre » le procédé à employer pour confectionner un fond de lit de ce genre. On peut, en station, se contenter d'un filet à mailles larges de 10 à 15 centimètres, fait en cordes indigènes de la grosseur du doigt.

Ces cordes peuvent aussi être remplacées par des lanières de cuir de buffle ou d'antilope.

Nous avons déjà parlé aussi des couvertures de coton piqué et doublé dont les Arabes faisaient usage et dont nous ne pouvons trop recommander l'emploi ; le coton sauvage abonde au Congo.

Cordes indigènes et lianes.

Les noirs fabriquent et vendent des cordes de toutes grosseurs, de la plus mince ficelle aux câbles plus gros que le pouce. Ces cordes sont extrêmement solides.

M. Banks, l'ingénieux missionnaire américain dont nous avons déjà parlé, a installé à Bolengui une corderie où l'on emploie comme matières premières les fibres du bananier et surtout celles du palmier bambou (poussou).

On connaît de réputation l'extrême solidité des filets de chasse et de pêche faits par les indigènes avec leurs cordes; celles-ci peuvent également servir à la confection de hamacs; elles sont assez solides pour qu'on les emploie à l'amarrage des embarcations.

Disons à ce propos que pour renforcer l'amarrage d'un steamer lorsqu'une tornade est à craindre, rien ne vaut les fortes lianes qui abondent dans les forêts de la rive. Deux de ces lianes, plus grosses que le doigt, tordues ensemble, constituent une amarre d'une solidité à toute épreuve. Le steamer ainsi fixé à la rive par l'avant et par l'arrière peut attendre la tornade en toute sécurité. Aux points où la liane doit être nouée, il faut la tordre, la battre pour en disssocier les fibres et lui donner de la souplesse.

Ces lianes servent aussi de câble de remorque pour le touage des embarcations.

Emploi de divers végétaux sauvages.

Baobab. — Cet arbre, qui existe surtout dans la région maritime du Congo, y est à peine utilisé, alors que dans d'autres contrées africaines aucune partie de ce végétal n'est laissée sans emploi.

Le fruit du baobab contient des graines enveloppées d'une pulpe acidulée, de couleur blanche, qui, séchée, ressemble à de la crème de tartre. Les sauvages écrasent cette pulpe avec un peu d'eau et en fabriquent une boisson fort agréable et qui aurait, suivant divers auteurs, des propriétés antifébriles; parfois ils y ajoutent, pour l'épaissir, une petite quantité de farine de semences d'herbes et s'en nourrissent. Bouillie avec un peu de sucre, cette pulpe peut agir comme puissant antiscorbutique. Les Sénégalais en font un thé qui, à les en croire, guérit promptement la dysenterie ; on cite des Européens qui se seraient bien trouvés d'avoir essayé de cette médication. Desséchée, cette pulpe peut encore servir d'amadou.

Bambou de l'Inde. — Ce bambou a été introduit au Congo, où beaucoup de stations en possèdent déjà des plants. Il serait avantageux d'en planter partout quelques boutures : telle est la vigueur de croissance de cette plante que bientôt elle abonderait au Congo. Or, ce bambou à nœuds, qui peut atteindre plus de 12 mètres de hauteur, est d'une utilité inappréciable. On en fait des charpentes, des ponts, des meubles, des clôtures, des vases, des cannes, des tuyaux, etc. Les jeunes pousses se mangent comme légumes; la sève sucrée des jeunes tiges sert à fabriquer une boisson fermentée.

Arbre à pain. — Les fleurs mâles du véritable arbre à pain peuvent s'employer comme amadou ; toutes les parties de ce végétal renferment un suc laiteux qui, épaissi par l'ébullition sur un feu doux, donne une glu tenace.

Arbre à beurre. — Le *Basia Parkii*, dit « arbre à beurre », porte un fruit qui, mûr, est fort goûté par les Européens. Ceux-ci le mangent tel quel. Les indigènes en retirent une graine qu'ils apprécient fort et qui, par cuisson, triturage et décantation, fournit un beurre pouvant, au besoin, être employé pour la cuisine.

Utilisation de quelques objets pour suppléer au matériel manquant.

RECETTES DIVERSES.

Il faut avoir passé quelque temps dans une station africaine isolée, dont les communications avec les centres civilisés soient rares et difficiles, pour se bien rendre compte du prix énorme que peuvent acquérir, dans ces conditions, les moindres produits de notre civilisation. On ne tarde pas alors à attacher une inestimable valeur à des déchets de tout genre que l'on s'empresserait, en Europe, de jeter aux rebuts et dont on peut là-bas, avec un peu d'industrie, obtenir encore d'inappréciables services. Répétons donc aux débutants qu'ils doivent, s'ils sont placés dans une situation de ce genre, recueillir comme des avares les plus chétives épaves de l'industrie civilisée et indiquons-leur quelques procédés pour suppléer, par l'emploi des ressources ainsi obtenues, à l'absence ou à l'insuffisance de quantité d'objets utiles.

Lampes faites d'une tine.

La pénurie d'appareils d'éclairage se fait souvent sentir dans le Haut-Congo ; les soirées y sont longues, la nuit tombant vers six heures ; aussi les résidents ont-ils dû s'ingénier pour se procurer de la lumière. Voici le procédé actuellement en usage à cet effet : prendre une boîte à conserves, y mettre au fond du sable et planter dans ce sable un bâtonnet de bois sec, épointé et entouré d'un lambeau d'étoffe effilochée en charpie, qui remplira le rôle de mèche. Ce bâtonnet doit dépasser d'un bon centimètre le bord de la tine ; celle-ci est alors remplie d'huile à éclairer (huile de palme, de bambou ou toute autre) jusqu'à un demi-centimètre du bord.

On peut aussi employer une boîte à couvercle, ayant à peu près les dimensions indiquées plus haut, en pratiquant une ouverture dans le couvercle pour y passer une mèche soutenue par une aiguille.

Cette lampe primitive est utilisée dans tout le cœur de l'Afrique. Elle fume moins qu'on pourrait le croire et ne donne pas trop d'odeur; on y ajoute de l'huile chaque fois que le niveau de celle qui s'y trouve a baissé de 2 ou de 3 centimètres.

Il serait imprudent de s'en servir pour lire au lit, car, lorsque la lampe n'est pas alimentée en temps voulu, la mèche projette en crépitant de l'huile enflammée et le tissu léger de la moustiquaire pourrait aisément prendre feu.

Transformation des tines en arrosoirs.

Les boites à conserves de grande dimension peuvent servir d'arrosoirs. On en perce le fond de nombreux trous, au moyen d'un poinçon ou d'un clou ; on fixe à la partie supérieure, en guise d'anses, deux cordelettes ou deux lianes, se croisant, et l'on promène cet engin primitif au-dessus du parc à arroser, tandis qu'un aide y verse de l'eau.

Emploi des boîtes en fer-blanc.

Toutes les boites en fer-blanc doivent être précieusement conservées, car elles sont susceptibles de rendre maints services. Aussi importe-t-il de les ouvrir avec soin, en les dessoudant, ce qui est aisé ; il suffit d'huiler la soudure et de la passer ensuite au-dessus d'une flamme.

On se sert beaucoup de ces boîtes, à moitié remplies d'eau, pour y faire reposer les pieds des meubles, qui se trouveront ainsi mis à l'abri des attaques des fourmis.

Les boîtes munies de couvercles sont particulièrement précieuses. Elles servent surtout en voyage au transport des denrées alimentaires.

La question de l'emballage des objets à transporter est, en Afrique, d'une importance capitale ; on conçoit donc combien il est utile de posséder des caisses fermant bien ; encore faut-il en outre les ficeler toujours soigneusement.

Utilisation des déchets de zinc et de fer-blanc.

Beaucoup de caisses servant à contenir les marchandises expédiées d'Europe sont doublées intérieurement de zinc ou de fer-blanc (nous avons même dit que certaines d'entre les plus grandes pouvaient servir de baignoires). Ces garnitures métalliques peuvent être utilisées de

quantité de manières. Aussi est-il important d'ouvrir méthodiquement les caisses que l'on reçoit et, après avoir enlevé l'enveloppe en bois, de fendre la doublure métallique en suivant soigneusement la ligne de soudure longitudinale, de manière à ne point déchirer le métal.

Un emploi fort utile à faire de ces doublures de zinc, comme aussi du fer-blanc des boîtes de conserves, c'est d'en recouvrir les toits des constructions de la station. Ces toits sont d'ordinaire faits d'herbes ou de feuilles séchées : on arrive difficilement à en rendre le faîte absolument imperméable. Rien ne vaudra pour cela un revêtement composé des plaques de zinc ou de fer-blanc dont nous venons de parler, bien étalées, puis repliées en faîtières et percées sur les bords de trous dans lesquels on passera des lianes pour les attacher aux chevrons du toit.

Il faut disposer ces faîtières métalliques de telle sorte que chacune d'elles alternativement couvre les joints de ses deux voisines ou ait ses propres joints couverts par elles. La pluie pénétrera ainsi plus difficilement que si les plaques étaient imbriquées.

Utilisation des déchets de fer.

Les clous, vis et bandes métalliques des colis arrivant d'Europe doivent être précieusement recueillis, car ces débris, méprisés chez nous, acquièrent au cœur de l'Afrique une valeur inestimable et sont susceptibles de nombreux emplois. Les vis surtout sont précieuses et il n'en faut pas laisser perdre une seule. Si l'on éprouve quelque difficulté à retirer l'une d'elles, qui aurait été envahie par la rouille, il suffira de faire rougir au feu une petite tige de fer et de l'appliquer pendant deux ou trois minutes sur la tête de la vis récalcitrante pour que celle-ci se laisse ensuite dévisser avec la plus grande facilité.

Les bandes de fer cerclant les ballots peuvent servir dans les constructions à consolider tous les assemblages. On se trouvera toujours bien, pour assurer le contact d'une traverse avec un montant, ainsi que leur stabilité, d'appliquer un étrier formé d'un morceau de bande métallique fixé à l'aide de clous passant dans des trous pratiqués au poinçon.

Avec des morceaux de bandes semblables repliés et une pointe de Paris, on confectionne des charnières grossières pouvant suppléer au manque de charnières d'Europe ; il faut avoir soin de façonner au clou une seconde tête pour empêcher les bandes de glisser ; on pratiquera dans celles-ci, au moyen d'un poinçon, les trous nécessaires pour laisser passer les vis de fixage. Le fer dont sont faites ces bandes se laisse

d'ordinaire travailler à froid ; dans le cas contraire, on fabriquera ces charnières au feu d'une forge indigène.

Au moyen de ces mêmes bandes, qui sont généralement en un bon fer doux, comme aussi des vieux outils, des machettes hors de service, des canons de fusils à pierre achetés aux indigènes, on peut faire fabriquer des clous, des houes, des haches, etc.

Rien de plus aisé que de dresser un forgeron indigène à la fabrication des clous. Cette opération consiste simplement à transformer, par une succession de chauffes et de martelages, le vieux fer dont on tire parti en baguettes minces que l'on coupe à longueur voulue au moyen d'un ciseau à froid ; le forgeron façonne au clou une pointe par martelage. La tête serait difficile à faire ; on s'en passe donc.

On peut se contenter d'un diamètre unique pour les clous de toutes longueurs inférieures à 8 centimètres. Les clous de plus grande longueur, tels que les emploient les indigènes, doivent être plus gros, mais ils sont d'un usage malaisé, car ils sont très tendres et se plient facilement. Aussi est-il prudent de préparer leur logement en pratiquant un trou de vrille. C'est là, d'ailleurs, une précaution à laquelle il est bon d'avoir toujours recours, car on est généralement obligé, au Congo, d'employer des bois encore verts, dans lesquels les clous d'Europe eux-mêmes, fussent-ils huilés, ont peine à s'enfoncer.

Le vieux fer, ou même le fer indigène, peut encore être transformé par les forgerons noirs en outils tels que les emploient les naturels. Les houes des indigènes sont d'un bon modèle ; leurs haches ont peu d'action, mais peuvent, telles quelles, rendre encore des services à défaut d'outils meilleurs.

Clous et boulons en laiton.

On reçoit, dans presque toutes les stations, du fil de laiton (mitakos) qui sert d'article d'échange. Ce fil est d'une épaisseur convenable pour qu'on puisse en confectionner d'excellents clous, sans tête, eux aussi, simples chevilles épointées.

On se sert aussi de ce laiton pour couler des boulons de dimensions diverses, qui sont fort utiles pour assembler les arbalétriers aux poinçons et aux entraits, dans les charpentes de toits couverts en tuiles, etc.

Emploi des bouteilles coupées en guise de verres à boire.

Les bouteilles en verre blanc et à fond plat dont le goulot serait brisé, par exemple, peuvent être transformées en verres parfaitement utilisables, faute de mieux. On trempe dans de l'huile un fil de coton et on

lui fait faire un tour bien serré autour de la bouteille, à hauteur convenable; on met le feu à ce fil et, dès qu'il est consumé, on plonge brusquement la bouteille dans de l'eau froide. Ce changement de température suffit à opérer dans le verre, suivant tout le parcours du fil, une section qui se fait très nette d'ordinaire.

Manches d'outils.

Pour emmancher les haches et les houes dont nous venons de parler, il faut imiter le procédé indigène en choisissant des branches à nœuds ou, mieux encore, des branches portant une ramification qui forme naturellement un excellent talon pour y planter la queue de l'outil. Pour la hache, le talon doit nécessairement former un angle droit avec la branche principale; pour la houe, cet angle peut être variable. Ces manches indigènes durent longtemps et leur emploi est à recommander.

Emploi de caisses en guise de sièges.

Parmi les caisses dans lesquelles on expédie au Congo des approvisionnements divers, il en est un certain nombre que l'on peut aisément transformer en tabourets tenant lieu de chaises. Les caisses à perles, les caisses à cartouches conviennent particulièrement à cet usage, en raison de leurs dimensions réduites et de la solidité relative des planchettes qui entrent dans leur composition. Il faudra donc avoir soin, en ouvrant les caisses pour en retirer le contenu, de n'enlever qu'une de leurs grandes faces, sans nuire à la solidité de l'assemblage du surplus. On fixera alors, au moyen de vis, aux quatre coins de la caisse et intérieurement à celle-ci, des pieds confectionnés à l'atelier de charpente et que l'on pourra relier entre eux par des traverses pour mieux assurer la solidité de l'ensemble. On garnit ce tabouret d'un morceau d'étoffe fixé au moyen de clous à tête arrondie et l'on obtient ainsi des sièges fort solides et suffisamment commodes.

Utilisation des pirogues hors de service.

Les vieilles pirogues hors d'usage, que les indigènes vendent volontiers pour peu de chose, peuvent fournir des planches d'excellente qualité. Les plus grandes d'entre elles donneront naturellement les

meilleurs matériaux, d'autant plus qu'elles sont généralement creusées dans des bois précieux, acajou rouge, palissandre, etc. Leur fond, très épais, peut fournir des montants de portes et de fenêtres, ou être débité en planches larges et longues, dont on fera des tables d'une seule pièce, des étagères pour les magasins. Les bordages, étant courbes, devront être sectionnés en parties de bonne longueur pour donner des planches utilisables.

En sciant l'un des bordages d'une pirogue et en adaptant des pieds au fond, auquel l'autre bordage restera adhérent, on obtiendra des bancs de jardin, de réfectoire, de chapelle ou d'école pour noirs, le fond de la pirogue constituant le siège et le bordage le dossier.

L'extrémité d'une pirogue, proprement sciée et soigneusement fermée au moyen d'une planche, pourra servir d'auge, de pétrin ou de tub.

Four de campagne.

S'il arrive que l'on doive, au cours d'un voyage ou d'une expédition, camper à un même point pendant un temps assez long, on se trouvera bien de creuser en terre un four dont nous allons indiquer la structure.

Sur un terrain consistant, mais attaquable à la pelle ou à la machette, tracer un rectangle d'environ 50 centimètres sur 4 mètres, creuser une excavation de 1 mètre de profondeur à peu près, en maintenant la paroi de l'un des petits côtés du rectangle aussi verticale que possible et en ménageant dans les autres parois, des rampes d'inclinaison variable suivant le degré de consistance du terrain, de façon à empêcher un éboulis. Dans la paroi verticale, creuser une excavation ayant une hauteur de 50 à 60 centimètres, une profondeur de 60 à 80 et une largeur de 1 mètre environ; cette excavation forme le four.

Enfoncer alors au-dessus de l'excavation, et obliquement à celle-ci, un piquet de la grosseur du poignet pour creuser un appel d'air; augmenter, selon les besoins, le diamètre de cette cheminée.

Ce four est chauffé au bois; le premier feu doit être poussé au point de produire une sorte de cuisson des parois. Pour y cuire ensuite de la viande ou du pain, il faut, après l'avoir suffisamment chauffé, boucher la cheminée d'appel au moyen d'une pierre, retirer le combustible, placer les mets à cuire et fermer l'ouverture du four au moyen d'une natte, d'une claie, d'un paillasson, etc.

Lorsqu'un four de ce genre doit être utilisé pendant un certain temps, il convient de le mettre sous toit et de creuser sur tout son pourtour une rigole pour l'écoulement des eaux de pluie.

Pour cuire en route le pain quotidien, on se contente d'un simple trou, de dimensions convenables, creusé dans le flanc d'une ancienne termitière et chauffé du bas.

Cuisson du pain à bord des steamers du Haut-Fleuve.

Lorsque le steamer stoppe pour la nuit et que les feux sont retirés, on peut cuire le pain sur la grille du foyer de la chaudière. On place sous les pains, pour les préserver du contact direct des barreaux brûlants, des plaques de tôle ou de fer blanc, ou, à leur défaut, une couche de larges feuilles. On peut aussi, immédiatement après l'extinction des feux, employer comme four le cendrier du foyer débarrassé des cendres qu'il contient.

Creusement de trous profonds.

On a parfois à creuser, pour y enfoncer des pieux (montants de maisons, mâts de pavillon, etc.), des trous profonds mais de diamètre restreint. On entame chaque trou à la machette, jusqu'à 40 à 50 centimètres de profondeur; pour continuer ensuite à l'approfondir, on y verse un peu d'eau, puis on en bat le fond au moyen d'un piquet arrondi, de manière à y former une boue épaisse. Pour enlever celle-ci, on fera usage de l'appareil que voici : choisir une branche de la grosseur du poignet et suffisamment flexible, par exemple une des grosses tiges du palmier calamus, fendre l'une des extrémités en y pratiquant deux entailles en croix sur une longueur de 15 à 20 centimètres, écarter les quatre extrémités partielles ainsi obtenues et maintenir leur écartement en introduisant entre elles deux chevilles ligaturées au moyen d'un bout de liane.

Cet appareil doit être enfoncé dans le trou et soulevé assez légèrement à différentes reprises en le faisant pivoter sur lui-même, de manière à bien détacher de la masse totale de boue la portion saisie par les quatre griffes de l'instrument.

Après avoir retiré ainsi le plus possible de boue, on verse à nouveau de l'eau et l'on recommence l'opération; l'excavation voulue se creuse ainsi rapidement et proprement.

Mesure des hauteurs à l'aide de l'ombre.

Pour mesurer la hauteur d'un arbre, par exemple, on plante près de celui-ci un bâton dont on connaît exactement la longueur, puis on calcule combien de fois l'ombre du bâton est contenue dans celle de l'arbre. En multipliant par le nombre ainsi obtenu la longueur du bâton, on a celle de l'arbre.

Emploi de monnaies et de médailles à la mesure des longueurs et des poids.

On peut se procurer à peu près partout au Congo, soit la monnaie de cuivre et d'argent de l'Etat, soit les médailles des chefferies reconnues ou les médailles matricules des noirs au service de l'État. Connaissant le diamètre exact de ces pièces de monnaie ou de ces médailles, on pourra déterminer une fraction du mètre et, par suite, reconstituer le mètre entier.

On arrivera de même à la reconstitution des mesures d'unité de poids.

Balance d'expédition.

Pour se fabriquer une balance, équarrir une forte branche qui formera un fléau, fixer parallèlement l'un à l'autre, mais en laissant entre eux un certain espace, deux autres morceaux de bois, au moyen de deux forts clous, de manière à en faire une chape. Le clou supérieur servira à suspendre la balance; le clou inférieur passera à frottement doux à travers un trou pratiqué vers le milieu du fléau, qui doit tourner librement autour de cet axe; attacher aux extrémités du fléau deux plateaux quelconques, des assiettes de traite ou des pots indigènes, par exemple.

Pour utiliser cette balance, il faudra employer le système des doubles pesées : équilibrer le plateau contenant l'objet à peser, une pointe d'ivoire, par exemple, en plaçant dans l'autre plateau de la terre, du sable, des pierres, etc., jusqu'à ce que le fléau conserve une position bien horizontale; remplacer alors la pointe d'ivoire par un certain nombre d'objets dont le poids, pour chacun, soit exactement

connu (pièces de monnaie, cartouches Albini, etc.), et faire le calcul de leur poids total, qui sera, à très peu près, celui de la pointe d'ivoire.

Pendule à secondes.

Si l'on a besoin de connaître exactement le nombre de secondes qui s'écoulent au cours d'une observation, par exemple, suspendre un objet lourd, balle de plomb, cartouche ou pierre au bout d'une ficelle attachée à quelque branche d'arbre par son autre extrémité. La longueur qu'il conviendra de donner à la ficelle, depuis son point d'attache jusqu'au centre de l'objet qui y sera suspendu, longueur qui varie suivant les latitudes, sera, au Congo, de 991 millimètres environ.

En écartant le poids de la verticale et en l'y laissant revenir naturellement, sans que l'amplitude de l'oscillation dépasse trois à cinq degrés, on aura un pendule battant les secondes.

Niveau d'eau.

On sait que la surface de l'eau enfermée dans un récipient est toujours parfaitement horizontale. Si donc l'on désire apprécier si un point donné est à un niveau supérieur ou inférieur à celui du point où l'on se trouve, il suffira d'élever jusqu'à hauteur de l'œil une bouteille ou un verre contenant de l'eau et de voir si la ligne de visée rasant la surface de cette eau passe au-dessus ou au-dessous du point observé.

Loupe d'expédition.

Pratiquer un petit trou dans une mince lame métallique, un morceau de carton, etc.; déposer sur le trou une goutte d'eau limpide. Les objets examinés au travers de ce trou, sur lequel l'eau prendra naturellement une forme sphérique, seront grossis comme s'ils étaient vus à travers une veritable lentille.

Destruction des fourmis.

La fourmi est, après l'insupportable moustique, l'un des ennemis les plus redoutés de l'Européen au Congo.

Dans les défrichements, on devra entretenir des feux sur lesquels

on placera en permanence de grandes marmites d'eau. Dès qu'une colonne de fourmis est signalée, on l'arrose du liquide bouillant. Le procédé qui consiste à promener sur la colonne des copeaux de bois enflammés est trop lent et inefficace; il provoque la dispersion des fourmis, mais non leur destruction.

Les endroits défrichés sont moins fréquemment envahis par les colonnes de fourmis.

On peut répandre sur les lieux fréquentés par celles-ci des cendres de bois, du marc de café ou quelques gouttes d'acide phénique; les feuilles de tomates aussi leur déplaisent et les déterminent souvent à déguerpir.

Une solution de 100 grammes de savon indigène dans un litre d'eau donne aussi de bons résultats si l'on en badigeonne, à l'aide d'un pinceau et à plusieurs reprises, les parties des arbres ou des meubles attaquées par les fourmis ou par d'autres insectes.

Protection des livres, papiers, archives, etc.

Au Congo, où des ravages considérables peuvent être opérés, en une seule nuit, par les fourmis blanches, il est nécessaire d'inspecter minutieusement chaque jour les casiers où se trouvent les livres ou papiers et d'y entretenir une méticuleuse propreté. Les pieds des meubles sur lesquels ils sont placés devront reposer dans des récipients contenant un peu d'eau. Les casiers seront préservés du contact direct des murailles par l'interposition de chiffons imbibés d'acide phénique ou d'une forte solution de tabac à fumer, qu'il faudra renouveler dès que l'odeur s'affaiblira.

Protection des vêtements.

De même qu'en Europe, mais avec plus de soin encore, les vêtements devront être fréquemment visités, aérés et battus pour en écarter les insectes destructeurs.

Préservation des armes.

C'est le nettoyage au pétrole qui garantit le mieux les armes de la rouille. L'emploi de cette huile sera surtout efficace si l'on en applique une seconde couche après avoir laissé lentement sécher la première.

La vaseline donne aussi de bons résultats.

Lecture des marques de ballots détériorées.

Il arrive fréquemment que les marques extérieures que portent les ballots deviennent illisibles après un long voyage. On parviendra souvent à les faire réapparaître en mouillant la partie de l'enveloppe où elles doivent se trouver. Il ne faut pas frotter cette surface avec la main ou avec un chiffon, mais y verser l'eau doucement, d'un peu haut et laisser la toile s'humecter.

Nettoyage des timbres à imprimer.

On fait chauffer légèrement (à la flamme d'une lampe, par exemple) le timbre à décrasser et l'on passe dessus une bougie stéarique qui, en fondant à son contact, en enlève immédiatement toute la crasse.

Étiquettes en papier pour l'extérieur.

Lorsqu'on voudra faire usage d'étiquettes en papier devant rester exposées aux intempéries, on emploiera, autant que possible, du papier non glacé; on y écrira, avec n'importe quelle bonne encre noire, l'inscription nécessaire, puis on le laissera tremper dans l'huile pendant une heure. Sorties de ce bain, les étiquettes seront bien essuyées et l'écriture y demeurera nette pendant plus d'un an, en dépit des pluies.

Encre à écrire.

Pour se teindre en noir franc quelques parties du corps, les indigènes se servent du suc de certains fruits.

Ce suc peut, au besoin, servir d'encre; l'écriture sans être indélébile, reste lisible plusieurs mois.

Encre à copier.

L'encre ordinaire, additionnée d'une faible dose de sucre pilé, devient plus ou moins communicative.

Papier à calquer.

On peut, au besoin, employer comme papier à calquer du papier mince ordinaire imprégné d'huile, ou, mieux, de pétrole, de benzine, d'essence de térébenthine ou de tout autre liquide volatil assez pur pour ne pas laisser de résidu après évaporation. L'alcool ou l'eau-de-vie additionnée de moitié d'eau rendent également le papier transparent.

Fixatif pour dessins au crayon.

Les lignes tracées à la mine de plomb peuvent être rendues inaltérables et ineffaçables. Il suffit de tremper à deux reprises dans du lait cuit, mais refroidi, la feuille portant le dessin à fixer. Il faut attendre, pour opérer le second trempage, que le papier soit redevenu parfaitement sec.

Colle de pâte.

Délayer dans un grand verre d'eau froide une demi-livre de farine de blé d'Europe, de maïs, de sorgho ou, mieux, de riz. Précipiter dans un litre d'eau bouillante la farine délayée et laisser un instant le mélange sur feu doux en l'agitant constamment. Après trois ou quatre bouillons, la colle est faite.

Moyen de reconnaître si les œufs sont frais.

Les Congolais consommant sans le moindre dégoût les œufs gâtés, ne se font nul scrupule de les vendre en cet état aux Européens, d'où la nécessité pour ceux-ci d'opérer un triage.

On plonge d'ordinaire les œufs dans de l'eau fortement salée; ceux qui surnagent ne sont pas frais.

On peut mirer les œufs en les plaçant soit dans la main convenablement disposée, soit dans un trou de leur forme découpé dans un objet opaque, une feuille de carton, par exemple, et en les regardant par transparence au jour ou à la lumière. Si l'œuf paraît entièrement opaque, c'est qu'il est gâté; plus il laisse transparaître de clarté, plus il est frais.

La locution proverbiale « plein comme un œuf » ne peut s'appliquer qu'aux œufs frais. Il faut donc se défier des œufs qui présentent un vide.

En appliquant la langue à l'extrémité supérieure d'un œuf, on percevra une sensation de fraîcheur si l'œuf est bon, de chaleur s'il est gâté.

Enfin, l'œuf fortement secoué à portée de l'oreille ne laissera entendre aucun bruit s'il est bon; s'il est gâté, son contenu s'agitera et produira, à chaque secousse, des chocs analogues à ceux du marteau d'eau.

Conservation des œufs.

Les œufs se conservent fort bien plongés dans du sable ou dans de l'huile ou de la graisse fondue. On peut aussi les plonger quelque temps

dans de l'eau de chaux ; la chaux qui se dépose sur les coquilles en obstrue les pores et met obstacle à la pénétration de l'air dans l'œuf, ce qui est toujours le but à rechercher.

Conservation du lait.

Le lait frais, additionné, par litre, de 2 ou 3 grammes de bicarbonate de soude, se conservera quelques jours. La présence de ce produit ne rend le lait ni désagréable au goût ni nuisible à la santé.

Conservation du beurre.

Dès que l'on ouvre une tine de beurre, il faut recouvrir celui-ci d'eau fortement salée ; s'il est rance, on pourra le pétrir dans de l'eau additionnée d'une certaine quantité de bicarbonate de soude, puis, à plusieurs reprises, dans de l'eau fraîche et le saler alors ; la rancidité disparaîtra.

Conservation du vin.

Si, une bouteille étant débouchée, on désire conserver quelque temps, sans qu'il s'évente, le vin qu'elle contient encore, il faudra y verser des perles de traite bien nettoyées jusqu'à ce que le vin, montant dans la bouteille, la remplisse entièrement ; on la rebouchera alors le mieux possible.

Rafraîchissement des boissons.

Les potiers du Kasai fabriquent de véritables alcarazas, où les boissons se conservent fraîches. Les steamers du Haut-Fleuve apportent de ces récipients dans la plupart des stations ; leur emploi est fort utile.

Chacun sait que l'on peut rafraîchir la boisson contenue dans un vase en entourant celui-ci d'un linge mouillé dont on laisse évaporer l'humidité.

Les gourdes dont le contenu se conserve le plus frais sont celles faites d'aluminium ou d'ébonite et garnies d'une épaisse chemise de feutre ; on les trempe dans l'eau à chaque occasion.

Monnaies, poids et mesures.

Les monnaies étrangères n'ont pas cours dans l'État indépendant. (Cependant, la livre anglaise en or est acceptée pour fr. 25.50.) Toutefois, quiconque voyage sur les côtes d'Afrique a intérêt à connaître la valeur des monnaies anglaises ou portugaises qui, à bord des steamers et dans les ports d'escale, sont seules acceptées en paiement.

Les agents qui résident sur les frontières orientales de l'État, ont aussi intérêt à connaître certaines monnaies en usage à Zanzibar et dans l'Afrique orientale allemande, ainsi que dans les possessions anglaises limitrophes des lacs Tanganyka et Moëro.

Monnaies anglaises.

Or :	Pound (Souverain), livre sterling de 20 shillings (abréviation : £) . . . . . fr.	25.25
	Half-pound (1/2 Souverain), de 10 shillings	12.62
Argent :	Crown (couronne), de 5 shillings	6.31
	Pièce de 4 shillings	5.04
	Half-crown (1/2 couronne), de 2 1/2 shillings. . . .	3.15
	Pièce de 2 shillings	2.52
	Shilling (shelling, abréviation S.), de 12 pence. . .	1.262
	Pièce de 6 pence (1/2 S.)	0.63
	» 3 »	0.31
Cuivre :	Penny (denier, abréviation D.); pluriel pence . . .	0.10
	1/2 penny	0.05

Monnaies portugaises.

L'unité monétaire en Portugal est le reis. Le milreis vaut 1000 reis. 180 reis valent environ un franc, mais le calcul exact ne peut se faire qu'en tenant compte du cours du change, qui varie constamment.

Monnaies allemandes.

Or :	20 mark	. . . . . fr.	25
	10 »	. . . . .	12.50
	5 »	. . . . .	6.25
Argent :	5 »	. . . . .	6.25
	2 »	. . . . .	2.50
	3 »	. . . . .	3.75
	1 » (100 pfennig)	. . . . .	1.25
	50 pfennig.	. . . . .	0.625
	20 »	. . . . .	0.25
Cuivre :	Pfennig.	. . . . .	0.0125
Nickel :	Pièces de 5 et 10 pfennig.	. . . . .	»

Monnaies en usage dans l'Est de l'Afrique.

Argent : 1° La piastre ou dollar, valeur nominale : 5 francs. Son cours varie, suivant le change, de 5 à 3 francs.

1 dollar = 100 cents.

2° La roupie, qui vaut environ $^1/_2$ dollar. Son cours varie, suivant le change, de fr. 2.50 à 1.50.

1 roupie = 16 annas.

POIDS ET MESURES.

L'État indépendant n'a pas établi jusqu'ici de système légal de poids et mesures. Le système décimal est naturellement seul employé par les blancs.

Les indigènes ne pèsent jamais leurs articles d'échange. Ils vendent certaines marchandises, telles que les arachides et l'huile de palme, dans de petits paniers ou des cornets en métal, mais ces récipients ne portent pas de nom spécial et ne peuvent être considérés comme des mesures de capacité. Leurs dimensions, d'ailleurs, varient souvent de village à village, voire même de marchand à marchand.

Comme mesure linéaire, les noirs ne connaissent que la brasse (maricata), valant deux yards; cet étalon de longueur s'emploie presque exclusivement pour mesurer les étoffes et les tissus de tous genres.

Poids et mesures anglais.

POIDS.

Ton (tonneau) = 20 hundredweight	kil.	1,016.00
Hundredweight (abréviation : cwt) = 112 pounds . .	»	50.80
Pound (livre) = 16 ounce = 7,000 grains.	gr.	453.59
Ounce (once; abréviation : oz)	»	28.35
Grain (grain).	»	0.0648

MESURES DE LONGUEUR.

Mile (mille) = mille itinéraire, proprement statute-mile	mètres.	1,609.2
Fathom (brasse) = 6 feet	»	1.8288
Yard = 3 feet.	»	0.9144
Foot (pied); abréviation Ft; pluriel, feet. . . .	»	0.3040
Inch (pouce) = $^1/_{12}$ foot	»	0.0254

MESURES DE CAPACITÉ.

Bushel (boisseau) = 32 quarts (capacité sèche) . . .	litres.	30.205
Gallon (gallon)	»	2.776
Quart (quarte)	»	0.9439

Poids et mesures portugais.

Pour les poids et mesures, le Portugal a adopté le système métrique.

TIMBRES.

Les timbres-poste en usage au Congo sont de l'import de 10 francs, 5 francs, 3 francs 50, 1 franc, 50 centimes, 40 centimes, 25 centimes, 15 centimes, 10 centimes, 5 centimes.

Les cartes postales à l'usage du public sont : pour le service intérieur et les pays limitrophes, de 10 centimes, simples, et de 10 + 10 centimes avec réponse payée; pour le service international, de 15 centimes, simples, et de 15 + 15 centimes avec réponse payée.

Liste des postes de l'État.

INDICATION DES BUREAUX FISCAUX, POSTAUX ET TÉLÉGRAPHIQUES.

DISTRICT DE BANANA.

Banana (bureau fiscal et postal).
Tshikai (poste fiscal).

DISTRICT DE BOMA.

Boma (bureau fiscal, postal et télégraphique).
Shinkakasa.
Lengi.
Temvo.
Luki.
Tshoa (poste fiscal).
Malela (poste fiscal).
Katale (poste fiscal).
Zambi.

Zone du Mayumbe.

Lemba.
Zobe (bureau fiscal).
Luali (bureau fiscal et postal).
Kutu (poste fiscal).
Buku-Dungu (poste fiscal).
Bukuzobe.

DISTRICT DE MATADI.

Matadi (bureau fiscal, postal et télégraphique).
Congo da Lemba.

DISTRICT DES CATARACTES.

Tumba (bureau postal et télégraphique; poste fiscal).
Luvituku.
Lukungu.
Botongo.
Kusu.
Kanzi.

Zone Nord.

Luozi.
Kinkenda.
Kivunda Yanga.

DISTRICT DU STANLEY-POOL.

Léopoldville (bureau postal et télégraphique; poste fiscal).
Dolo (bureau télégraphique; poste fiscal).
Kishasa (bureau fiscal).
Kwamouth (bureau fiscal et télégraphique).
Yumbi (Bolobo). Camp d'instruction.
Lukolela.
Bokola.
Banza-Boma.
Bankana.
Kinzao.
Sabuca.
Kinkinga.
Madimba.
Mopolenghe (Bolobo).
Liboko.

DISTRICT DU LAC LÉOPOLD II.

Kutu.
Bodzuma.
Nioki.
Mushie.
Dekese.
Bunianga.
Ganda.
Ibali.
Bolongo.
Inongo.
Masimba.
Mombi.
Ilê.

DISTRICT DE L'ÉQUATEUR.

Coquilhatville (bureau fiscal, postal et télégraphique).
Irebu (bureau fiscal, postal et télégraphique).
Ikenge.
Bombimba.
Bala Londzy.
Iboko.
Bikoro (Lac).
Belondo.
Bosango.
Pama.

DISTRICT DE BANGALA.

Nouvelle-Anvers (bureau postal).
Umangi.
Lisala.
Loeka.
Mandunku.
Moenge.
Bumba (bureau postal).
Mobena.
Musa (Giri).
Mandika.

DISTRICT DE L'UBANGI.

Libenge (bureau postal).
Imese.
Mokwangai.
Banziville.
Yakoma.
Lengo.
Gugnon.
Zongo.

DISTRICT DE L'UELE.

Zone Rubi-Uele.

Djabir.
Gufuru.
Enguetra.
Ibembo (bureau fiscal).
Buta.
Libokwa.

Zone de Uere-Bomu.

Uere.
Bili.
Bomokandi.
Zobia.
Uere.
Api.

Zone de la Makua.

Niangara.
Suruango.
Amadis.
Poko.
Masidjadet.
Naborugwet.

Zone des Makrakra.

Vankerchovenville (Surur).
Dungu.
Faradje.
Gumbari.

Territoire à bail.

Redjaf.
Mont Adra.
Mont Loba.
Kéro.

DISTRICT DE L'ARUWIMI.

Basoko (bureau postal).
Yambuya.
Limbutu.
Mapalma.
Mogandjo.
Barumbu.
Bopamba.
Yahuma.
Bomaneh.
Yamonongerie.

PROVINCE ORIENTALE.

Zone des Stanley-Falls.

Stanleyville (bureau postal).
Yambuya.
Banalya.
Romée.
Bengamisa (s/Lindi).
Boyulu (lez-Lindi).
Bafwaboli (s/Chopo).
Kondolole.
Gwania.

Zone du Haut-Ituri.

Avakubi.
Mawambi.
Bomili.
Panga.
Nepoko.
Beni.
Irumu.
Walu.
Mehagi.
Adjamu.

Zone de Ponthierville.

Ponthierville.
Lokandu.
La Lowa.
La Hibutu.
Bena Kamba.

Zone de Manyema.

Nyangwe (bureau postal).
Sendwe.
Kasongo.
Kabambare.
Mifucho (Sungala)

Zone du Tanganika.

Toa (bureau fiscal et postal).
Kivu.
Kilwa (bureau fiscal).
Moliro (bureau fiscal).
Pweto id.
Lufoi id.

DISTRICT DU LUALABA.

Lusambo (bureau postal).
Bombaye.
Bena Dibele.
Isaka.
Lubue.
Bena-Bendi.
Tshoa (Gandu).
Kabinda.
Luluabourg.
Kanda-Kanda.
Basenga (Lukénié).
Pania.

DISTRICT DU KWANGO.

Popokabaka (bureau postal).
Muene Kundi.
Muene Dinga.
Kasongo Lunda.
Chutes François Joseph.
Tumba Many (bureau postal).
Kinsamba.

Missions établies au Congo.

NOMS DES ASSOCIATIONS.

American Baptist Missionary Union.

LOCALITÉS.	DISTRICTS.
Palabala.	Matadi.
Matadi.	Id.
Lukungu.	Cataractes.
Ikoko.	Équateur.
Léopoldville.	Stanley-Pool.
Banza-Manteka.	Cataractes.
Kifua.	Stanley-Pool.
Tshumbiri (Bwemba).	Id.
Bolengi.	Équateur.
Irebu.	Id.
Tumba.	Cataractes.
Kimpese.	Id.
Kinjila.	Stanley-Pool.

American Presbyterian Congo Mission.

LOCALITÉS.	DISTRICTS.
Luebo.	Lualaba-Kasai.
Léopoldville.	Stanley-Pool.
Tumba.	Cataractes.

Baptist Missionary Society Corporation.

LOCALITÉS.	DISTRICTS.
Underhill.	Matadi.
Mosembe.	Bangala.
Lutete.	Cataractes.
Bolobo.	Stanley-Pool.
Tumba.	Cataractes.
Lukolela.	Equateur.
Kinshasa.	Stanley-Pool.
Upoto (Bopoto).	Bangala.
Yakusu.	Province orientale.
Mondungu.	Lualaba-Kasai.

International Missionary Alliance.

LOCALITÉS.	DISTRICTS.
Boma.	Boma.
Vungu.	Id.
Maduda.	Id.
Kinkonzi.	Id.
Diema.	Id.
Luali.	Id.
Muzinga.	Matadi.
Gangila.	Id.
Kiama.	Id.

Congo Balolo Mission.

LOCALITÉS.	DISTRICTS.
Matadi.	Matadi.
Bonginda.	Équateur.
Tumba.	Cataractes.
Lukungu.	Id.
Bonza-Loango (Kinonga).	Id.
Lulanga.	Équateur.
Ikan.	Id.
Bongondanga.	Id.
Léopoldville.	Stanley-Pool.

Grenfell.

LOCALITÉS.	DISTRICTS.
Bolobo.	Stanley-Pool.

Westcott, frères.

LOCALITÉS.	DISTRICTS.
Inkongu.	Kasai.

Swedish Missionary Society.

LOCALITÉS.	DISTRICTS.
Londe.	Matadi.
Vivi.	Id.
Shonzo.	Id.

Swedish Missionary Society (suite).

LOCALITÉS.	DISTRICTS.
Ganda.	Cataractes.
Kibunzi.	Id.
Diadia.	Id.
Kinkenge.	Id.
Mukimbungu.	Id.
Kinjila-Nord.	Id.

Bishop Tailor's self supporting Mission.

LOCALITÉS.	DISTRICTS.
Netombe.	Banana.
Lodia-Tafi (Vivi).	Matadi.
Matadi.	Id.
Kimpoko.	Stanley-Pool.
Boma.	Boma.
Isangila.	Cataractes.
Nilenga-Diambeuza.	Id.

Congrégation des missionnaires de Scheut.

LOCALITÉS.	DISTRICTS.
Bena-Kamioka (Thielen-St-Jacques)	Lualaba-Kasai.
Kululu (Mérode-Salvator).	Id.
Muteba (Saint-Trudon).	Id.
Saint-Joseph de Luluabourg.	Id.
Hemptinne-Saint-Benoît.	Id.
Kwamouth (Berghe-Sainte-Marie).	Stanley-Pool.
Moanda.	Banana.
Boma.	Boma.
Nouvelle-Anvers.	Bangala.

Pères Trappistes.

LOCALITÉS.	DISTRICTS.
Bamania.	Équateur.
Pania.	Id.

Sœurs de Notre-Dame.

LOCALITÉS.	DISTRICTS.
Kimuenza.	Stanley-Pool.
Lemba (Dembo).	Id.

Pères de la Compagnie de Jésus.

LOCALITÉS.	DISTRICTS.
Kisantu.	Stanley-Pool.
Dembo.	Id.
Kimuenza.	Id.
Kipunzu.	Id.
Kizundu.	Id.

Pères du Sacré-Cœur.

LOCALITÉS.	DISTRICTS.
Saint-Gabriel-Stanleyville.	Province orientale.

Sœurs Franciscaines.

LOCALITÉS.	DISTRICTS.
Nouvelle-Anvers.	Bangala.

Mission des sœurs blanches.

LOCALITÉS.	DISTRICTS.
M'Pala.	Province orientale.

Missionnaires d'Afrique, pères blancs.

LOCALITÉS.	DISTRICTS.
Baudouinville.	Province orientale.
Lusaka.	Id.
M'Pala.	Id.
Kirungu.	Id.
Rumbi.	Id.

TABLE DES MATIÈRES

Pages.

PRÉFACE 5
AVANT-PROPOS 9
Description générale du Congo 9
Climat 11
Population 13
Organisation de l'État Indépendant 13
Voies de transport intérieures 19
Région des cataractes 19
PRÉPARATIFS DE DÉPART 21
Équipement 23
Notions générales 23
Coiffure 24
Chaussure 26
Linge 27
Linge de jour 27
Linge de nuit 29
Vêtements superficiels 29
Armes 30
Matériel de campement 30
Tente 30
Lit 31
Moustiquaire 32
Table pliante. — Chaise longue 32
Cantine 32
Pharmacie 32
Malles et accessoires 32
Équipement imposé par l'État à ses agents 34
I. Agents de première catégorie 34
II. Agents de deuxième catégorie 35
Équipement proposé par MM. les lieutenants Nys, Beirlaen et Sillye . 36
VOYAGE D'ANVERS A BOMA 39
Soins à prendre au départ 39
Vie à bord 40
Relâches dans les ports intermédiaires 42
ARRIVÉE ET SÉJOUR A BOMA 44
Soins à prendre à l'arrivée 44

Pages.

Obligations incombant aux agents de l'État 44
Vie à Boma et soins à prendre avant d'en partir 45
Recommandations générales. 47
VERS LE POOL 48
De Boma et Matadi a Léopoldville 49
Trajet de Boma à Matadi 49
Trajets par routes de caravanes 49
Trajet en chemin de fer de Matadi à Léopoldville 50
Expédition des bagages 51
Expédition des marchandises 52
Arrivée et séjour à Léopoldville 53
Indications pour les voyageurs se rendant au Congo français 54
Voyages par terre. 55
I. — *Route de caravanes* 55
Utilisation du matériel de campement 55
Tente 56
Lit 57
Moustiquaire 58
Table pliante. — Chaise longue. — Cantine 59
Caisse de vivres 59
Répartition des charges 59
Marche 60
Étapes 60
Alimentation 61
Rencontres d'autres voyageurs blancs 62
Désertion des porteurs. — Maladies 62
II. — *Expéditions*. 63
Renseignements préliminaires à recueillir. 64
Recrutement, paiement, direction et surveillance des porteurs . . . 65
Soins à donner aux bêtes de somme et aux troupeaux 67
Réglementation de la marche 69
Passage des obstacles. 70
Marais. 70
Rivières. 71
Gués 71
Pirogues, radeaux, corps flottants 73
Étapes. — Campement. — Eau potable 74
Rapports avec les indigènes des régions traversées. 76
Mesures de sécurité à prendre pendant la marche 77
— — les haltes 78
Voyages par eau 80
Bateau à vapeur 80
Passage à bord des steamers du Haut-Fleuve 80
Direction d'un petit steamer 81
Approvisionnement de combustible. 82
Conduite de la marche 82
Précautions à prendre en cas de mauvais temps 83
Accostage 84

Pages.

Allèges 85
Pirogues 86
Aménagement et chargement des embarcations 87
Direction de la marche. — Passages difficiles 88
Maintien de la cohésion et de l'ordre parmi la flottille 90
Haltes. — Campements 90
Occupations à conseiller pendant le trajet 92
VIE EN STATION 94
Notions générales 94
Exemple donné par les premiers fondateurs de stations au Congo . . 95
Travaux d'établissement 98
Qualités nécessaires au chef de station 99
Conseils aux agents subalternes 100
Relations entre les résidents 101
Rapports avec le personnel noir 102
Surveillance des postes commandés par des noirs 103
Tournées d'inspection 103
Mesures à prendre pour assurer le bien-être des indigènes 104
Conservation des marchandises 105
Fièvre d'Afrique 106
Occupations et distractions 108
RELATIONS AVEC LES INDIGÈNES 111
I. — *Arrivée de l'explorateur dans une région peu connue* 111
Renseignements préliminaires à recueillir 112
Nécessité de prévenir le chef de village de l'arrivée d'une caravane . 112
Importance du tact et de la patience dans les négociations 113
Conclusion d'alliance. — Échange du sang 113
Moyens à employer pour rassurer les indigènes défiants 115
Conduite à tenir lorsque les indigènes s'obstinent à fuir l'approche de la caravane 115
Surveillance à exercer sur le personnel de l'expédition. — Exhortation au calme, au sang-froid 116
II. — *Rapports du résident avec les populations qui l'entourent* 118
§ 1. — *But à poursuivre* 118
Abolition de certaines coutumes barbares 118
Cannibalisme 118
Sacrifices humains 119
Traite des esclaves 119
Institution de l'arbitrage des blancs dans les différends entre les indigènes 121
Initiation des nègres au travail, et surtout à la culture 123
Recrutement de la force publique parmi les indigènes 129
§ 2. — *Moyens à employer* 131
Connaissance des idiomes indigènes 131
Tolérance à l'égard des coutumes inoffensives 132
Égards et ménagements vis-à-vis des chefs indigènes; utilisation de leur influence 133

Pages.

Maintien d'une stricte discipline parmi le personnel noir employé par l'Européen . . . 133
Éducation des enfants indigènes . . . 134
Respect des femmes . . . 135
Attitude et exemple personnel du blanc . . . 136
III. — *Répression des troubles et des hostilités* . . . 137
Nécessité d'une prompte répression . . . 137
Organisation d'une expédition . . . 138
Occupation du village coupable . . . 139
Capture de prisonniers . . . 139
Négociations de paix . . . 140
Punition du délit et réparation de ses conséquences . . . 140
COMMERCE . . . 142
Marchés indigènes . . . 142
Transactions commerciales entre blancs et noirs . . . 143
Unités d'échange employées par les indigènes . . . 146
Introduction du système monétaire de l'État Indépendant . . . 148
DRESSAGE DES TRAVAILLEURS INDIGÈNES . . . 150
Boys . . . 150
Interprètes . . . 151
Cuisinier . . . 152
Lavandiers . . . 153
Chasseurs . . . 153
Pêcheurs . . . 154
Travailleurs préposés à la récolte du malafou . . . 154
Travailleurs agricoles . . . 155
Sélection à opérer parmi les travailleurs . . . 156
CHASSE . . . 157
I. — *Notions générales* . . . 158
Armes . . . 159
Munitions . . . 161
Emploi de l'armement . . . 163
Équipement . . . 164
Chiens . . . 164
Manière de chasser . . . 165
Pièges . . . 168
Conservation et utilisation du gibier . . . 169
II. — *Chasses spéciales* . . . 171
Éléphant . . . 171
Rhinocéros . . . 172
Hippopotame . . . 172
Girafe . . . 178
Buffle . . . 178
Antilopes . . . 179
Zèbre . . . 180
Carnassiers . . . 180
Serpents. — Crocodiles . . . 181
Pêche . . . 181

Pages.

ÉLEVAGE . . . 183
Bœufs . . . 183
Aptitudes générales . . . 184
Production du lait . . . 184
Production de la viande . . . 186
Production du travail . . . 187
Reproduction . . . 188
Pâturages . . . 189
Installations . . . 191
Maladies . . . 192
Chevaux . . . 196
Moutons . . . 199
Chèvres . . . 201
Porcs . . . 203
Lapins . . . 205
Poules . . . 205
Pigeons . . . 205
Canards . . . 207
Dindons, pintades et oies . . . 208
CULTURE POTAGÈRE . . . 209
I. — *Notions générales* . . . 209
Choix du terrain . . . 209
Clôture . . . 210
Défrichement . . . 211
Labours . . . 211
Distribution du terrain . . . 211
Irrigation . . . 212
Ombrage . . . 213
Multiplication des plantes . . . 214
Semis . . . 214
Bouturage . . . 215
Marcottes . . . 215
Divisions . . . 216
Bulbes et tubercules . . . 216
Engrais . . . 216
Paillis . . . 217
Binage et sarclage . . . 217
Arrosements . . . 218
Taille et pincement . . . 218
Blanchissage . . . 218
Tuteurage . . . 218
Repiquage ou plantation . . . 219
Maladies et insectes nuisibles . . . 219
Assolement . . . 220
Époques de culture . . . 221
Récoltes . . . 222
Porte-graines . . . 222
Outillage . . . 223

Pages.

II — *Cultures spéciales* 224
Ail 224
Amarante 224
Ambrevade ou pois-cajan 224
Arachide 225
Asperges 225
Aubergine 226
Begonia 226
Betterave à salade 227
Cardon 227
Carotte 227
Céleri 228
Cerfeuil 228
Chicorée ou endive frisée et scarole 229
Chicorée sauvage 229
Choux 230
Choux marin 230
Ciboule et ciboulette 231
Claytone 231
Concombre, courge, citrouille, melon, pastèque 231
Cresson alénois 233
Cresson de fontaine 233
Crosne du Japon 233
Échalotte 233
Épinard 233
Fève de marais 233
Fraisier 234
Haricots 234
Helmia 234
Igname 234
Laitues 235
Mâche 235
Maïs 235
Manioc 236
Moutarde blanche 236
Navet 236
Oignons 237
Oseille 237
Patate douce 237
Persil 238
Piment 238
Poireau 238
Pomme de terre 239
Pourpier 239
Pois 239
Radis 239
Salsifis 239
Scorsonère 240

Pages.

Tétragone 240
Thym 240
Tomate 240
CULTURE DES ARBRES FRUITIERS 242
Notions générales 243
Pépinière 243
Multiplication 243
Plantation 244
Cultures spéciales 246
Ananas 246
Anonas 247
Arbre à pain 248
Avocatier 248
Bananier 249
Cocotier 250
Dattier 251
Figuier 252
Goyavier 253
Grenadier 254
Manguier 255
Maracouja ou barbadine 256
Olivier 256
Orangers, citronniers, limoniers, mandariniers 257
Papayer 258
Pomme d'acajou 259
Sapho 259
Tamarinier 260
Vanillier 260
Vignes 262
CUISINE 265
Notions générales 265
Conserves 267
Produits indigènes 268
Bœuf 268
Mouton et chèvre 268
Porc 269
Gibier 270
Conservation de la viande 271
Pemmican 271
Extrait de viande 271
Volailles 272
Poisson 274
Tortue. — Serpents 274
Escargots 274
OEufs 275
Fromage 275
Potages 275
Légumes et fruits 276

Pages.

UTILISATION DES RESSOURCES DU PAYS 282
Notions générales 282
Pain 283
Huiles et corps gras 285
Vin 289
Bière 290
Sirop 291
Alcool 292
Vinaigre 294
Boissons aromatiques 295
Vernis 296
Savon indigène 297
Matériel de couchage 297
Cordes indigènes et lianes 298
Emploi de divers végétaux sauvage 299
UTILISATION DE QUELQUES OBJETS POUR SUPPLÉER AU MATÉRIEL MANQUANT . . 301
Recettes diverses 301
Lampes faites d'une tine 301
Transformation de tines en arrosoirs 302
Emploi de boites en fer-blanc 302
Utilisation des déchets de zinc et de fer-blanc 302
— — de fer 303
Clous et boulons en laiton 304
Emploi des bouteilles coupées en guise de verres à boire 304
Manches d'outils 305
Emploi de caisses en guise de sièges 305
Utilisation des pirogues hors de service 305
Four de campagne 306
Cuisson du pain à bord des steamers du Haut-Fleuve 307
Creusement de trous profonds 307
Mesure des hauteurs à l'aide de l'ombre 308
Emploi de monnaies et de médailles à la mesure des longueurs et des poids 308
Balance d'expédition 308
Pendule à secondes 309
Niveau d'eau 309
Loupe d'expédition 309
Destruction des fourmis 309
Protection des livres, papiers, archives, etc 310
— des vêtements 310
Préservation des armes 310
Lecture des marques des ballots détériorés 311
Nettoyage des timbres à imprimer 311
Étiquettes en papier pour l'extérieur 311
Encre à écrire 311
— à copier 311
Papier à calquer 311
Fixatif pour dessins au crayon 312

Pages.

Colle de pâte 312
Moyen de reconnaître si les œufs sont frais 312
Conservation des œufs 312
— du lait 313
— du beurre 313
— du vin 313
Rafraîchissement des boissons 313
MONNAIES. POIDS ET MESURES. TIMBRES. 314
Monnaies 314
Monnaies anglaises. 314
— portugaises. 314
— allemandes. 315
— en usage dans l'Est de l'Afrique 315
Poids et mesures 315
Poids et mesures anglais 316
Poids. 316
Mesures de longueur 316
— de capacité 316
Poids et mesures portugais 316
Timbres 316
LISTE DES POSTES DE L'ÉTAT 317
Indication des bureaux fiscaux, postaux et télégraphiques 317
LISTE DES MISSIONS ÉTABLIES AU CONGO 322

NDING SECT.
NOV 9 1973

PLEASE DO NOT REMOVE
CARDS OR SLIPS FROM THIS POCKET

UNIVERSITY OF TORONTO LIBRARY

DT
644
D6
v.1

Donny, Albert
Manuel du voyageur et du résident au Congo

UTL AT DOWNSVIEW
D RANGE BAY SHLF POS ITEM C
39 11 21 02 03 015 0